PERSONAGGIO
GAGGAN ANAND
«Io, imbrogliato dalla mia ex moglie Alle stelle dico no: Michelin razzista»

di **Alessandra Dal Monte**, foto di Jack Taylor

7

PICCOLE DOSI
SENZA ZUCCHERO
Dal miele alla frutta, le alternative al saccarosio

di **Franco Berrino**, foto di Laura Spinelli

25

23.03.2023

CORRIERE DELLA SERA

COOK

#51

GIOVEDÌ

ANNO 6 - N. 3

INCHIESTA
IL CIBO (RIBELLE) DI GILLO DORFLES
La passione nascosta del grande critico d'arte allergico alle mode: il ricordo della nipote

di **Giorgetta Dorfles**

5

Per amicizia, per far nascere una coppia, per nutrire la famiglia o prendere cura di se stessi Sono tanti i motivi per cui ci si mette ai fornelli e quasi sempre, è convinta la foodwriter inglese, lo si fa per far stare bene qualcuno Un gesto che rende speciale ogni piatto

LA MIA TAVOLA D'AMORE

Testo, ricette e foto di **Skye McAlpine**

14

FABIO BUONOCORE
per il Corriere della Sera

Illustratore milanese, è appassionato di arte amalfitana dei tessuti e di grafica giapponese. Nel 2019 ha vinto i Northern Illustration Awards. Collabora, tra gli altri, con il *Corriere*, il *Sole 24 Ore* e *New Scientist*

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

Tutto il *tempo* che *meritate.*
Per fare un autentico salume Levoni usiamo un ingrediente prezioso: il tempo. Quello che dedichiamo alle lavorazioni, alle cotture, alle stagionature e alle affumicature, per rendere prezioso il momento in cui gusterete i nostri salumi. Oggi come ieri, un salume Levoni custodisce il tempo che gli abbiamo dedicato: una differenza che si vede, ma soprattutto si riconosce al gusto.
Levoni. La grande famiglia dei salumi italiani.
LEVONI
PANCETTA ARROTOLATA CON PEPE NERO
MARCHIO STORICO
Levoni è nel registro speciale dei Marchi storici di interesse nazionale
LEVONI
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

EDITORIALE

IN DIFESA DELL'ORIGINALITÀ

di **Angela Frenda**

Ricorderò per sempre il momento in cui abbiamo fondato *Cook*. Eravamo con Isabella e Alessandra e sognavamo un mensile che ci desse le emozioni che cercavamo nel mondo della cucina. In Italia non trovavamo nulla del genere e così cominciammo a segnare la nostra lista dei desideri. Avevamo in testa riviste che ci avevano fatto sognare, come quella di Donna Hay, che non finiremo mai di rimpiangere. Ma anche quelle innovative degli ultimi anni, come *Cherry Bombe*. Le esperienze di molti food writer anglosassoni, e la serietà della Bbc anche sul food. Consapevoli di essere il *Corriere della Sera*, cioè il quotidiano più venduto in Italia. Di portare sulle nostre spalle, con orgoglio, una storia. È così che abbiamo costruito *Cook*: con i nostri sogni. Con quello che ci piaceva davvero. E così continuiamo a farlo, forti di essere al momento un po' un *unicum* nel panorama nazionale. Ed è per questo che rivendico oggi l'originalità di molte cose che abbiamo fatto. Una su tutte? La copertina illustrata. Quando l'abbiamo lanciata eravamo ancora ai piatti di spaghetti sulle riviste. Nulla di più. Noi decidemmo di puntare su qualcosa di alternativo. E abbiamo avuto ragione: i lettori sono molto più raffinati ed esigenti di quanto si possa immaginare. Adesso, ovunque mi giro ci sono illustrazioni. Bene, mi dico, abbiamo fatto scuola. Delle donne in cucina siamo stati tra i primi a farcene carico, inventando di sana pianta un evento, *Women in food*, che non esisteva in Italia. I primi a parlare di quella stanza tutta per noi "spazio di creatività e di successo". Adesso sono in tanti a parlarne e a scoprire l'argomento. Fioriscono interviste, podcast, articoli... E però per una volta lasciatemi rivendicare il senso dell'inventare qualcosa di originale per davvero. In un Paese dove spesso idee e format vengono replicati forse dovremmo iniziare a pretendere che ci si sforzi di creare e non di imitare. Forse dovremmo, per tutelare proprio quei lavori creativi che troppo spesso in Italia sono considerati di serie b. E cominciare anche, come sto facendo in questo editoriale per la prima volta da quando abbiamo lanciato *Cook*, a dire pubblicamente che un primato ci appartiene. Che questo settore della scrittura gastronomica, assieme ad altri si intende, lo abbiamo cambiato per primi in Italia (ma sempre dopo Stefano Bonilli, che non ringrazieremo mai abbastanza). E che se tra qualche anno in Italia si parlerà di cibo in maniera diversa, beh, potremo dire di aver contribuito anche noi.

SOMMARIO

SUL SITO **COOK**

@COOK.CORRIERE

VIDEORICETTE

24 MARZO — **FRANCESCO PRUNEDDU** — «Hot cross bun»

19 APRILE — **SARA PORRO** — «Verdure caramellate con la salsa Gochujang»

27 MARZO — **EMIKO DAVIES** — «Torta di pane e ricotta»

DIRETTE

29 MARZO — **IRENE BERNI** — «La fotografa svedese che cattura le case del mondo»

ITINERARI

28 MARZO — **MARIANGELA MONTI** — «Milano, turisti in città»

HOW TO

7 APRILE — **PAOLA ROGANTI SPOLETINI** — «La ghirlanda per decolorare la tavola di Pasqua»

25 MARZO — **CLARA BONA** — «Una penisola azzurra»

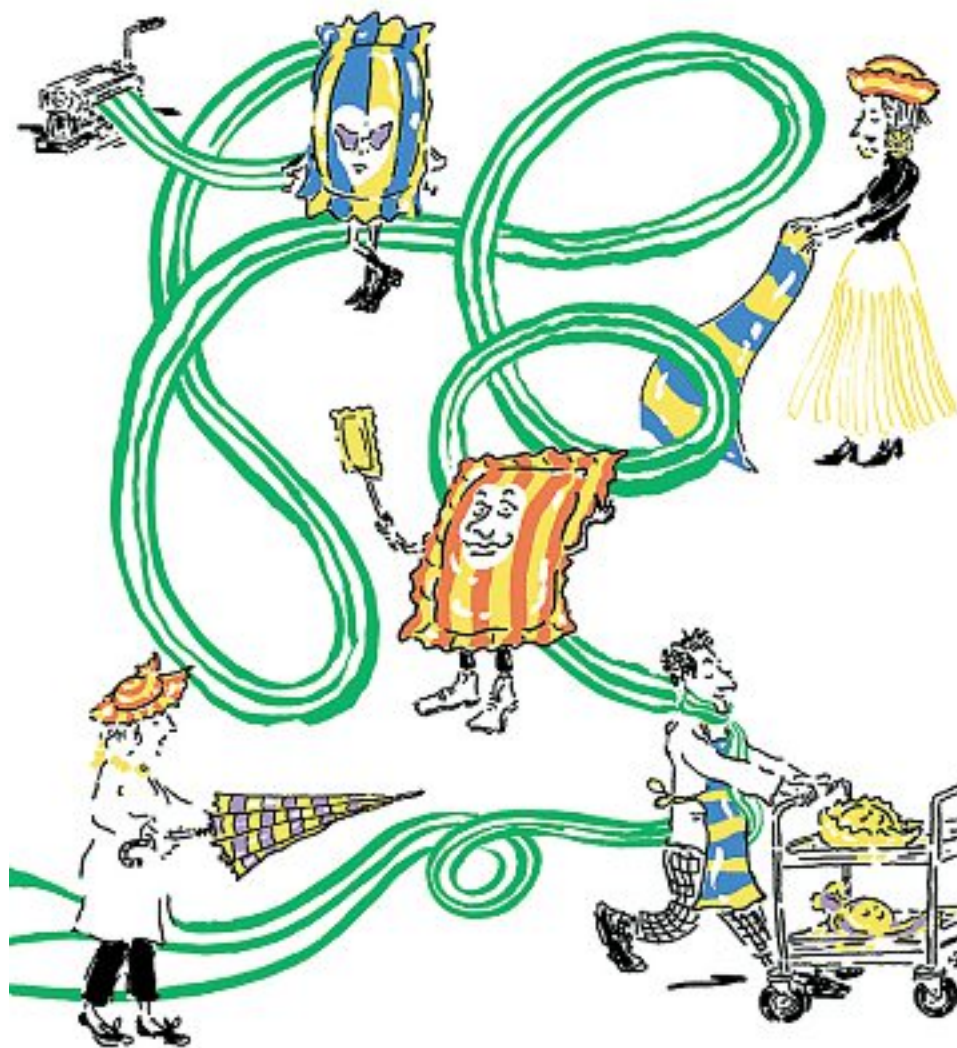
Dalla sfoglia griffata ad armoniose file di matassine, compiti tradizionalmente femminili, oggi sui social imperversano versioni perfette di giovani cuochi uomini. Ma nella vita di tutti i giorni chi cucina davvero?

SE FARE LA PASTA È FACCENDA DA MASCHI (MA SOLO LA DOMENICA)

di **Maria Teresa Di Marco**
illustrazione di Francesca Arena

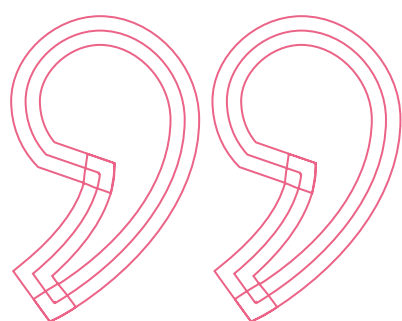
Bionda, carica di tuorli, perfetta e decoratissima. Pasta a strisce, a quadri, a due, a tre colori, sempre in livrea, composta in file armoniose di matassine, tagliatelle, tortellini, ravioli, plin, farfalle e caramelle: la pasta fatta a mano sembra vivere un suo dorato momento nell'universo social del cibo. Non è una rivoluzione o forse sì, lo è. Non tanto perché come è successo ad altre delle nostre tradizioni gastronomiche, dopo aver viaggiato per il mondo e stemperato la marca nazionale, ci torna in casa oggi come un boomerang dal mondo anglosassone, ma soprattutto perché la pasta sembra aver perduto il suo genere. Fare la pasta in casa è una cosa da femmine o una cosa da maschi? Se cavalchiamo a briglia sciolta gli stereotipi atterreremo velocemente sull'immagine di una nonna con la vestina a fiorellini e il lungo mattarello in mano, o col mantale nero come nel caso della mia, che impastava in Sicilia la semola rimacinata sul tavolo di marmo. Ma se apriamo Instagram capiremo velocemente che lo stereotipo ha il fiato corto o che perlomeno la questione, e soprattutto il suo immaginario visivo, è molto più complessa.

Mateo Zielonka (400mila follower su Instagram) è un giovane chef di origini polacche, approdato un poco per caso nelle cucine londinesi. Da qui, mentre scopriva una vocazione e un mestiere, ha imboccato la strada della pasta fresca ed esplorandone le possibilità ha trovato la sua identità, quella appunto di Pasta Man. *Pasta Man* è il titolo del suo primo libro in cui presenta la sua filosofia che è prima di tutto estetica: se le basi sono infatti classiche gli esiti sono laici e fantasiosi. Sarebbe venuto in mente a un italiano di stampare sulla sfoglia all'uovo il logo rigato a tre colori della Burberry o la celebre immagine della bimba con il palloncino di Banksy? E già che ci siamo: sarebbe venuto in mente a una donna?

Dall'altra parte del mondo a Canberra (Australia), un altro giovane uomo, padre di due deliziosi bambini biondi e riccioluti impasta con loro ogni sabato ogni tipo di formato, portando avanti la tradizione e il sapere iniziatico di una nonna di chiare origini italiane che ha insegnato ad ognuno dei suoi nipoti l'arte della pasta (lo trovate come Pasta et Al, sempre su Instagram dove racconta in video semplici ma ipnotici le gesta della sua famiglia tra impasti, piegature e farina). L'immagine è tenera e seduttiva come lo sono inevitabilmente i giovani padri con un figlio sulle spalle mentre giocano al parco, ma se abbocco con facilità a questa fiaba raccontata con le mani in pasta quando comincio ad immaginarmi la vita di una famiglia come questa, proiettando me stessa nel ménage della casa, nei ritmi della settimana mi ritrovo a domandarmi chi cucinerebbe dalla domenica al venerdì, chi raccoglierebbe la farina sparsa ovunque il sabato mattina e chi si occuperebbe di fare in modo che la dispensa sia sempre fornita per poter soddisfare il gioco complice di creatività tra padre e figlio. Sono una guastafeste, lo so.

Quel che infatti da un lato mi seduce, ovvero la perfezione estetica e stilistica di questa pasta bellissima da vedere e da sognare, dall'altra mi fa correre un brivido lungo la schiena. I maccheroni con il filo della mia nonna erano buoni ma imperfetti, prepararli per il pranzo della domenica di una famiglia nemmeno troppo numerosa richiedeva la sveglia all'alba e la cucina invasa dai vassoi in cartone, ma non si era con questo nemmeno a metà dell'opera perché l'impresa richiedeva quantomeno anche un secondo piatto, un contorno, la frutta o il dolce, una cucina da rigovernare pensando già alla cena. E questo tutte le domeniche, tutte le settimane, senza smettere di cucinare durante gli altri sei giorni. Certo, oggi non mangiamo più come mangiavamo un tempo, la lavastoviglie e la pentola a pressione hanno emancipato il lavoro delle nostre madri ma al fondo hanno intaccato poco la divisione dei ruoli, spostando semplicemente l'asticella della performanza e in questo caso anche dell'estetica. Non semplicemente pasta fatta a mano, ma anche bellissima, originale, colorata e perfetta. E che altro? E che altro? Ah sì certo, impastata col sorriso!

Questa vocazione all'artefatto assoluto è dunque un gusto (e un lusso) determinato sul piano del genere? È una cosa da maschi? Sarei tentata di rispondere che sì. Questa pasta si avvicina all'arte funambolica e ipnotizzante dei pasticceri, in grande maggioranza francesi, sbarcati anch'essi su Instagram e capaci di sedurre col sussultare ondulatorio degli impasti lievitati, o con la scultura del cioccolato spinta all'estremo. Alle femmine sembra restare la pasticceria di tutti i giorni, la pasta di ogni giorno, l'arte minore di mettere insieme il pranzo con la cena e la generosa colazione che, mannaggia a lei, non si apparecchia mai da sé. Qui — è chiaro — stiamo tagliando le cose un poco con l'accetta ma forse faremmo bene a sorvegliare con attenzione ciò che ci viene propinato attraverso la seduzione performante dell'immaginario di cucina sui social e non solo. E predico prima di tutto a me stessa.

Seguo, sempre su Instagram, le imprese di giovani donne dalle chiome dorate raccolte in morbide trecce, con grembiuli di lino stretti con grazia alla vita sottile, che vivono in campagna e praticano l'autarchia. Per fare un panino con la mozzarella e il pesto impastano il pane, lo cuociono nella cucina economica mentre filano a mano la mozzarella e da ultimo si dedicano al pesto circondate spesso da grappoli di figlioli. Quando alla fine del reel le vedo addentare il panino, finalmente respiro: ecco, almeno lo hanno fatto per loro stesse, si godono il pranzo, forse la merenda o la loro vita. Ma quanta, quanta fatica!

Polacco trapiantato a Londra, Mateo Zielonka è chef e food writer. Sui suoi profili Instagram @mateo.zielonka e @mateo.kitchen racconta ogni giorno come fare la pasta. Il suo ultimo libro è *Pasta Masterclass* (in uscita il 20 aprile per Quadrille)

Una tendenza che si avvicina all'arte funambolica dei pasticceri, capaci di ipnotizzare su Instagram con il movimento dei lievitati

La divisione dei ruoli quotidiani ai fornelli non sembra però aver subìto un'evoluzione Anzi, l'asticella si è alzata, ma solo per le donne

No al vino bianco. La polenta? Pasticciata. E poi fritti e dolci. La passione nascosta per il cibo del grande critico. Sempre fedele ai suoi gusti che, come in pittura, non adeguava agli stili in voga. Parola della nipote

GILLO DORFLES, UN ANTICONFORMISTA PER NATURA ANCHE A TAVOLA

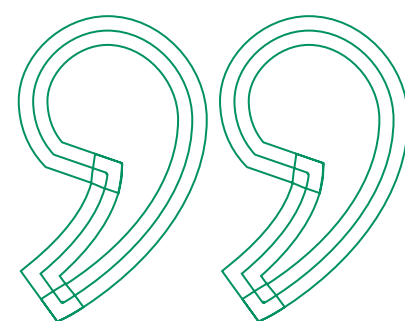
di **Giorgetta Dorfles**
illustrazione di Francesca Arena

Anticonformista per natura, non per posa, così ho sempre visto mio zio Gillo Dorfles molto prima che scrivesse il suo pamphlet contro uno dei vizi più frequentati dei nostri tempi, *Conformisti*. Come esibiva uno stile fuori dagli schemi nella moda, mai succube ai compunti completi grisaglia o ai vestiti blu d'ordinanza, il famoso stile Dorfles fatto di giacche a quadrettoni gialli e marroni con cravatte in tinta, così Gillo dimostrava un approccio particolare anche col cibo e col modo di stare a tavola. Anche qui i precetti più classici venivano disattesi: pesce col vino bianco giammai, mai si sarebbe piegato a bere quella bevanda giallastra, tanto che, scansando il bicchiere con violenza, osava mandarlo indietro con toni di disappunto persino nei pranzi ufficiali, dove faceva l'ospite d'onore. Rosso, solo rosso sulla sua tavola, possibilmente il vino del Sud, dal sapore intenso e corposo, come il sardo Cannonau o il Nero d'Avola siciliano. Aveva celebrato la sua passione per questi vini disegnandone le etichette per alcuni produttori di sua conoscenza. Quelle dell'Aglianico di Paestum erano state esposte nella mostra dei suoi disegni allestita nel 2019 alla Biblioteca Statale di Trieste, per la cura dell'architetto Marianna Accerboni. Era una delle iniziative dell'Associazione culturale, fondata per conservare e promuovere la vasta produzione pittorica e critica di Gillo, che di recente ha organizzato, sempre nella stessa sede, la presentazione dell'ultimo saggio pubblicato da Bompiani, *Estetica dovunque*, una ristampa di quattro vecchi titoli ormai introvabili.

Altro piatto classico contestato da Gillo era la pasta con la pummarola: meglio consumarla in una forma modesta, con olio e parmigiano o con del burro, per apprezzare il sapore del grano oppure, come aveva scoperto negli ultimi anni, una semplice spolverata di curry. I resti della pasta venivano ripassati in padella, fino a farne un impasto croccante, una pasta fritta, pratica ed economica nelle cene in casa da solo. Altrimenti la sera prediligeva le fette di polenta, meglio se fritte oppure pasticciate (sempre in bianco) con formaggio e besciamella. Il forno, oltre alla padella, era un aggeggio fondamentale della sua cucina, non solo per la varietà di pasticci usati per i primi — da non dimenticare gli gnocchi alla romana, suo piatto preferito — ma anche per quelli di verdure, cavoli e broccoli di preferenza e per gli arrosti più o meno elaborati. Non l'ho mai visto mangiare una bistecca al sangue. C'era ovviamente la fesa di vitello impanata, la Wiener Schnitzel dal sapore d'Austria, parente stretta della classica «milanese», ma anche la rivisitazione della cotoletta in chiave più elaborata, la cosiddetta Ljubjanska, che ordinava nelle «gostilne», le tipiche trattorie del Carso sloveno: due fette, questa volta di maiale, farcite di prosciutto e formaggio, avvolte nella crosta croccante. Le varianti proprie delle tradizioni locali di questa pietanza amata da Gillo possono forse rimandare al suo percorso di formazione linguistico culturale: lo slavo della sua balia, il tedesco degli avi originari di una Gorizia ancora austroungarica, il milieu milanese che avrebbe favorito il suo futuro di critico e di studioso dei costumi.

Ma quale altro alimento tipicamente triestino amava trovare nei suoi ritorni in patria? Sicuramente la jota, una minestra di fagioli, patate, cavolo cappuccio fermentato (capuzi garbi) e dei pezzi di maiale affumicato, ma anche il risotto di pesce, che poi a Milano veniva ridimensionato al solo zafferano, e sicuramente il Presnitz, un dolce a base di pasta sfoglia arrotolata, con un ripieno di frutta secca, uvetta e canditi. I dolci per Gillo erano un elemento chiave, che mai doveva mancare a tavola: golosissimo, li apprezzava in tutte le forme. Il vassoio dei preziosi dolcetti del milanese «Galli», fatti di mandorle e frutta secca, era il trofeo che brandiva ad ogni sua visita a Trieste. Un altro dei suoi riti, quando passavamo l'estate in Toscana, a Lajatico (il paese di Andrea Bocelli), era invece la preparazione dei fiori di zucca o dei carciofi fritti. Prima andava a coglierli nell'orto, poi mescolava con cura la pastella di sola acqua e farina e infine li gettava nel favoloso olio locale bollente. Arrivava da noi tutto trionfante, ancora col grembiule addosso, per farceli gustare caldi caldi. E qui ci stava la recitazione di una sua massima: «Meglio il fritto del soffritto».

Spiace dirlo per i sostenitori delle diete salutiste, ma Gillo, nonostante il carico di vino, fritti e dolci, è sempre stato snello e in forma fino ai 107 anni. Fedele ai suoi gusti personali, come nella pittura, dove non ha mai adeguato il suo stile alle correnti in voga, che avrebbero potuto promuovere la sua ampia produzione di «pittore clandestino».

Anticonformista, dunque, nelle scelte culinarie? Sì, fino a un certo punto. La più clamorosa rottura delle regole l'avevamo scoperta fin da piccoli, mio fratello ed io, quando l'illustre zio, professore universitario e autore di ponderosi libri di estetica, nel sedersi a tavola non si adeguava alla rigida etichetta asburgica che ci teneva imbalsamati su quelle sedie. Gillo cominciava subito a sminuzzare le pietanze e a mescolare i vari ingredienti formando un pastone più consono al pasto dei piccioni di piazza Unità. Guardavamo allibiti quella poltiglia informe e le mescolanze fra primo, secondo e contorno che riusciva a confezionare. Per noi, pargoli ingabbiati da un'educazione impeccabile, l'arrivo dello zio era il primo segnale di un mondo diverso, dove la creatività vinceva sull'imposizione di una qualsiasi istituzione, a partire dai precetti di una famiglia borghese. Era un soffio di libertà che ci mette in guardia ancora oggi dal piegarsi supinamente ai dettami delle convenzioni.

CHI È

Giorgetta Dorfles (*nella foto*), giornalista e scrittrice, è la nipote di Gillo Dorfles (1910-2018) e vive a Trieste. Ha pubblicato tra gli altri *Errata Corrige – Reportage di una nevrosi* (2008), i racconti *Di tutti i peccati delle donne* (2019) e *La catena spezzata* (2022)

La predilezione per certi piatti era lo specchio del suo vissuto tra Trieste e Milano: mangiava la cotoletta anche nella versione austriaca e slovena

Il grembiule lo indossava nella casa in Toscana: preparava dei carciofi con una pastella di farina e acqua

TRE COSE DA SAPERE

1

Classe 1978, nato a Calcutta, avrebbe voluto fare il batterista ma la carriera nella musica era troppo incerta, perciò si butta sulla cucina. Gestisce un catering, lavora in vari ristoranti, nel 2007 si trasferisce a Bangkok

2

Qui, nel 2009, apre il suo ristorante, «Gaggan», insieme a un gruppo di investitori. L'obiettivo è nobilitare la cucina indiana, percepita solo come povera e speziata. «Gaggan» sarà quarto al mondo nella classifica dei 50 Best 2019

3

Nel 2019 lascia «Gaggan» per una lite con i soci e apre in pochi mesi «Gaggan Anand». Divorzia dalla mamma di sua figlia e arriva il Covid. L'attuale ristorante è attivo dalla primavera 2021: è sempre pieno da mesi

GAGGAN ANAND

La «cucina indiana progressista» riempie il ristorante di Bangkok che porta il suo nome. Un locale aperto nel 2021 con una brigata di «ribelli», dopo aver scoperto la trappola ai suoi danni orchestrata dai soci dell'ex ristorante bistellato. «Sogno ancora di essere il numero uno al mondo, ma non è un'ossessione», racconta lo chef di Calcutta. «Tra cinque anni smetto. Le stelle? Le rifiuterei, la Michelin è razzista»

di **Alessandra Dal Monte**
foto di Jack Taylor

IL PERSONAGGIO

«Siamo un circo, una banda che vive per farvi portare a casa dei ricordi. Analogici, non digitali. Dei sapori, non delle foto. Benvenuti al nostro show di due ore e mezzo: vi serviremo 25 piatti, 25 emozioni, 25 tecniche, i miei 25 anni di cucina. Le prime dieci portate arriveranno una dietro l'altra, in 45 minuti. Le altre 15 in un'ora e mezza. Affinché la nostra opera riesca, ci servono due cose: silenzio quando parliamo noi. E, se ricevete una telefonata più importante dell'essere qui, alzatevi». Tono incalzante, regole che suonano come ordini, luci spente, musica a palla (sono i Korn), sul muro scritta al neon «Be a rebel». Quattordici ospiti seduti a ferro di cavallo che si guardano e non sanno bene cosa aspettarsi. Come andrà a finire, con un incendio alla *The Menu*, il film che prende in giro il mondo del *fine dining* pieno di rituali esagerati e vezzi? Siamo al ristorante «Gaggan Anand», a Bangkok. «L'unico locale dell'Asia che serve un menu degustazione a 350 euro a testa, vino incluso, ed è pieno tutte le sere da mesi pur senza riconoscimenti», sintetizza lo chef-patron. Senza riconoscimenti ancora per poco, perché la mail dei World's 50 Best Asia è già arrivata: non si conoscono le posizioni, ma si sa che il prossimo 28 marzo due insegne del suo gruppo saranno in classifica, «Gaggan Anand» e «Ms. Maria & Mr. Singh», posticino di cucina messican-indiana che si è da poco trasferito esattamente sopra l'altro locale. Il motivo per cui qui arrivano persone da tutto il mondo è perché Gaggan Anand, 45 anni, ex gestore di un catering a Calcutta, è Gaggan Anand. Ex numero uno (per quattro volte) nella World's 50 Best Asia, ex numero quattro al mondo (era il 2019), ex due stelle Michelin (nel 2018), protagonista di un episodio di *Chef's Table*, insomma un cuoco del circolo dei «grandi», della generazione di René Redzepi, Mauro Colagreco, Virgilio Martinez, amico dei fratelli Roca e di Massimo Bottura. Solo che nell'agosto 2019 lascia improvvisamente il suo ristorante bistellato «Gaggan» dopo aver scoperto, mentre era in vacanza con la famiglia, che gli investitori stavano cercando di «rubargli» lo staff e di far fuori lui. Sono proprio i ragazzi ad avvisarlo e tutti e 65 scelgono di non cedere alle allettanti offerte economiche del board per schierarsi dalla sua parte. In tempi record — due mesi — lui e «i ribelli», come da quel momento si chiamerà la brigata, riaprono l'attuale «Gaggan Anand». Il Covid, però, è alle porte. Segue

La mia ex moglie mi ha lasciato per avidità Nostra figlia si è ammalata di epilessia

Qui a sinistra il personale durante il servizio. In basso, un piatto del menu. Nella pagina accanto, nella foto grande, lo staff e lo chef durante la riunione quotidiana e, sotto, da sinistra: gli esterni del locale, il dettaglio di un tavolo apparecchiato, un altro piatto e un ritratto del cuoco

INGREDIENTI

*7 **g** di Algin, **1 l** di acqua naturale, **5 l** di yogurt, **25 g** di sale nero, **35 g** di Chaat masala, **500g** di zucchero.*

Iniziate mescolando l'acqua naturale e l'Algin con un frullatore a immersione. Mettete questa soluzione da parte per tutta la notte o per 24 ore. L'Algin ha la funzione di addensante, ma non ha bisogno, in questo caso, come consigliato solitamente, di essere miscelato con del calcio per ottenere una soluzione gelatinosa. Questo perché lo yogurt contiene già del calcio. Tenetelo da parte quindi. Mescolate intanto lo yogurt con il sale. Nero, in questo caso: il colore scuro viene conferito dall'aggiunta di carbone vegetale purificato. Si tratta di un sale marino integrale successivamente arricchito. Versate anche lo zucchero e il Chaat Masala, un mix in polvere di spezie. Mixate tutto. Infine, prendete un cucchiaio di questo composto e immergetelo nella soluzione di Algin come se scavaste nell'acqua: in automatico il composto assumerà una forma sferica. Servite su un cucchiaio piatto e mangiate in un boccone.

un anno e mezzo di buio, con il ristorante chiuso, tanti debiti e «un divorzio molto violento» da Pui, la madre di sua figlia Tara. La luce torna nella primavera 2021, con la riapertura di «Gaggan Anand» e la nuova formula di «cucina indiana progressista». Eccoci, dunque. Siamo seduti a tavola e le possibilità sono due: abbiamo davanti una serata-fuffa teatralmente ben congegnata oppure una grande cena. Non appena l'head chef Rydo serve «Yogurt explosion», il primo *bite* (morso) del menu, tutto diventa chiaro. In quel cucchiaino di yogurt sferificato — la tecnica è quella inventata da Ferran Adrià a «elBulli» — si sente l'intera India. Merito di un sapiente uso del Chaat masala, il mix di spezie che, dosato al millimetro insieme allo zucchero, in bocca funziona come un proiettile. All'improvviso è come se i piatti indiani assaggiati fino a quel momento si ripresentassero in una versione concentrata, infinitamente più buona. Con un solo boccone si vedono colori, si respirano atmosfere. Allora la sinestesia esiste! Riparte la musica: tocca ai Rammstein. Rydo serve il secondo *bite*, un Bhelpuri cookie, tipico snack salato, a forma di cuore. «Qui c'è il caos dell'India: inquinamento, sovraffollamento, corruzione», tuona Gaggan. In bocca è di nuovo un'esplosione. Sarà così per tutta la cena, ogni piatto porterà con sé due cose: un messaggio dello chef e una strana sensazione di comfort. Strana perché, pur trattandosi di ingredienti e ricette lontani, si ritrova ovunque qualcosa di riconoscibile. È il sapore della buona cucina, quella che fa rilassare senza mai far sentire lo spaesamento. Succede di rado, ma quando succede è potente: vuol dire che il cibo è talmente buono da diventare universale. Con questa «esperienza interattiva e immersiva», come la definisce lui, Gaggan Anand riesce a far arrivare al pubblico le sue idee. Dal concetto di anti-spreco (userà una sola anatra per tutto il tavolo) al rispetto per la comunità Lgbt (il dessert è un mappamondo arcobaleno da leccare), dalla storia del Chicken Tikka Masala, piatto che in India non esiste ma è un'invenzione inglese, un po' come le fettuccine Alfredo per l'Italia, alla critica ai social network. «Eccovi la "melanzana brutta" — spiega lo chef servendo una cosa grigia senza forma —: un piatto respingente, non instagrammabile ma delizioso, per sfidare quei ragazzi che vanno nei ristoranti solo per fare foto e poter dire "sono stato qui" ai loro ventimila follower». E ancora: «Noi non serviamo tartufi, Champagne e foglie d'oro. Serviamo ingredienti indiani e thailandesi, stagionali e umili, cucinati con una grande tecnica. E i vini sono naturali e selezionati, produttore per produttore, dal sommelier Valdimir Kojic. Questo dovrebbe fare l'alta ristorazione». Il culmine della provocazione arriva con «Rat brain», uno snack a base di crema di asparago bianco e formaggio. Il piatto viene presentato come «cervello di topo» e lavorato proprio per sembrarlo. Ogni tanto qualcuno ci casca: «Abbiamo ricevuto una mail da un cliente: voleva farci scrivere dal suo avvocato perché avevamo osato presentargli una cosa del genere. La nostra risposta? "Ah ah ah"», racconta Anand, felice come un bambino a cui è riuscito lo scherzo. Lo incontriamo nella sua casa di Bangkok, bellissimo residence con piscina e un salotto alto sei metri, dove una volta al mese cucina per i giornalisti internazionali in visita (memorabile la sua insalata di granchio speziata). Vive qui dalla primavera 2020, con la fidanzata Mint, modella e cantante thailandese, e per alcuni giorni alla settimana anche con la figlia di sei anni. «Tara ha l'epilessia, ha un'infermiera sempre accanto, deve seguire una dieta strettissima per non peggiorare gli attacchi. Purtroppo lo sviluppo cognitivo e motorio ne ha risentito, ma adesso sta andando meglio. Probabilmente la causa scatenante è stata il divorzio tra me e sua madre: per un anno e mezzo non me l'ha fatta vedere, è stato uno strappo fortissimo — racconta Anand —. La mia

ph: Studiogamma - Parma

CLAI

COOPERATIVA A IMOLA DAL 1962

PER UNA PASQUA PIÙ BUONA

CLAI opera da sempre nella ricerca continua della bontà e nello sviluppo di persone e comunità. Una straordinaria esperienza fatta con mestiere e passione, per offrire sapori unici, genuini e sani, garantiti dalla cura e dal rispetto delle tradizioni regionali del nostro Paese. Come la Corallina, che assieme alla grande famiglia dei Salami CLAI, incontri ogni giorno sulla tua tavola.

In occasione della Pasqua 2023 CLAI sostiene il progetto "Emergenza Alimentare" della Comunità di Sant'Egidio.

www.santegidio.org

CLAI.IT

IL PERSONAGGIO

ASPARAGO BIANCO, TARTUFO E FORMAGGIO

INGREDIENTI

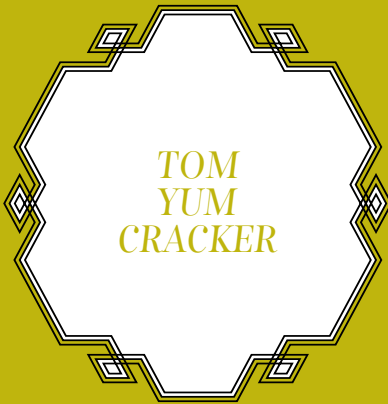
Per il composto da utilizzare nello stampo: **1 l** di purè di asparago bianco, **7 g** di carragenina Iota, **250 g** di latte, **q.b.** di sale.
Per la crema di formaggio: **500 g** di gorgonzola, **5 g** di olio di tartufo, **100 g** di latte.

Munitevi prima di tutto di uno stampo a forma di cervello. Ne trovate diversi su Internet. Poi portate tutti gli ingredienti a ebollizione. Ovvero: purè di asparago bianco, la carragenina Iota, che è una polvere addensante, il latte e il sale. Filtrate la miscela e mettetela nello stampo, conservandolo in frigo per tutta la notte. Il purè di asparago bianco potete realizzarlo precedentemente a casa in questo modo: lessate gli asparagi nel latte (1 kg di verdura per 2 litri di liquido) a fuoco basso. Procedete con una cottura lenta. Quando gli asparagi saranno ben cotti, frullate la verdura per ottenere un composto liscio e cremoso. Per la crema di formaggio, mixate tutti e tre gli ingredienti (gorgonzola, olio di tartufo e latte) per ottenere un composto spalmabile. Quando sarete pronti per servire il piatto a tavola, allora procuratevi del pane. Toastate delle fette e spalmate sopra il composto a base di formaggio e infine versate sopra il composto che avrete conservato nello stampo. Avrete così creato un antipasto che, se preparato in anticipo, può essere conservato in frigo anche per qualche giorno e assemblato quando necessario. Potete anche procurarvi degli stampi differenti per il primo composto. Magari di forma sferica o di altre forme, l'importante è che sia abbastanza piccolo da poter poi essere servito su una fetta di pane. Il pane va scaldato proprio per far risaltare il gusto del formaggio e del resto.

In alto, una sala del ristorante. Qui sopra, lo chef. In basso , un piatto del menu

ex moglie ha deciso di separarsi quando io ho deciso di lasciare il precedente ristorante: volevo uscire da quella macchina per soldi che rendeva me schiavo e ricchi gli investitori, un posto in cui per nove anni sono stato usato, abusato direi. Lei invece voleva entrare in quel sistema, voleva diventarne il capo. Mi ha lasciato per avidità. Ho capito troppo tardi che persona era. Ho anche scoperto che grazie al suo avvocato aveva aggiunto il suo nome a tutti i documenti delle mie proprietà thailandesi, lingua che io parlo ma conosco poco per iscritto, perciò quando mi ha chiesto il divorzio si è portata via tutto, inclusa la custodia di Tara. Io mi ero appena indebitato per riaprire il ristorante con i ragazzi, sono passato dal vivere in una penthouse di 400 metri quadrati ad avere tremila euro nel conto. A quel punto ho chiuso il nuovo ristorante, sono andato a Singapore e a New York a fare una consulenza, ho preso abbastanza soldi per pagare un avvocato, sono tornato e ho fatto causa alla mia ex moglie. Ora ho ottenuto la custodia condivisa di Tara, e sulle proprietà c'è una vertenza legale in corso. Per fortuna oggi gli affari vanno bene. Non mi appoggio più a nessun altro: ho intestato tutto a me e a mia figlia. Non voglio più essere schiavo. L'unica cosa che ho fatto è proporre ai miei collaboratori più stretti — Vladimir e i due head chef Rydo e Fabio — di essere sempre più coinvolti nella gestione del "Gaggan Anand", perché questo li motiva anche da un punto di vista economico. Ma l'investitore resto io».

In tempi di «Noma» che annuncia la trasformazione in laboratorio di ricerca a partire dal 2025, una domanda sulla sostenibilità di questo modello è doverosa: al «Gaggan Anand» i coperti sono 14 per cinque sere a settimana. Anzi, a partire da ieri, data di riapertura del locale dopo un mese di «pop-up» a Nuova Delhi, quattro sere a settimana. Una scelta fatta per bilanciare sempre di più le ore di lavoro rispetto al tempo libero. Giovedì-domenica, in due turni (17.30 e 21.30), con uno staff di circa 30 persone e un nuovo menu da 22 portate a 390 euro a testa. I conti tornano? «Sì, perché gestiamo tutto con attenzione. Non serviamo ingredienti costosi o pregiati, il nostro lavoro è sulla tecnica e sulla ricerca. Non abbiamo una grossa cantina, teniamo solo le bottiglie che vendiamo. Il cliente non sceglie il vino, beve quello che proponiamo noi. Io pago bene tutti i dipendenti, stagisti inclusi. Naturalmente, rispetto all'Europa o agli Stati Uniti, il fatto che il costo della vita qui in Thailandia sia basso aiuta. Nel primo mondo affitti, muri, tasse sono più alti. Però, senza giudicare René, l'annuncio della chiusura due anni prima non è l'annuncio di una chiusura: per altri due anni al "Noma" faranno soldi. E poi sarà giusto cambiare: i ristoranti non possono durare più di dieci anni. Sono ciclici. Io stesso ho fatto così: nove anni al "Gaggan", ora qui me ne restano altri cinque, poi basta, vorrei aprire una fattoria in montagna, con poche camere e un ristorantino semplice semplice senza menu, in cui cucino quello che voglio. Oppure la stessa cosa su un'isola, solo io e mia figlia. Dipende dalla custodia di Tara: se la ottengo intera posso anche espatriare. Vediamo. Ma di sicuro dopo i 50 anni non faccio più questa vita». In effetti tra i ristoranti in cui è presente come chef o consulente e quelli in cui investe, il lavoro non manca: fanno parte del gruppo, oltre a «Gaggan Anand» e «Ms Maria & Mr Singh», anche la caffetteria «CdeGree», all'interno di un centro commerciale lussuoso della città, in cui accanto a ottimi specialty coffee — Anand è un grande esperto di caffè e di tè matcha — si mangiano piatti (e dolci) sia thailandesi che internazionali, dal pad thai all'hamburger, dai Berliner alle insalate, e «Sühring», il ristorante bistellato di cucina tedesca condotto dai gemelli Mathias e Thomas Sühring. Anand ha investito poi in altre insegne, come lo stellato «Gaa» di Garima Arora. Su questo punto sorride, sornione. «Sono proprio un figlio di p....». Perché? «Perché pur non avendo rispetto per la Michelin sono investitore di

ristoranti stellati, che mi fanno guadagnare». Che problema c'è con la Rossa? «Finché non assumeranno ispettori indiani dell'India, non indiani cresciuti in America, per giudicare il mio cibo, io rifiuterò le stelle se me le dovessero mai assegnare. Se mi mettono nella guida gli faccio causa. Non voglio che persone che non conoscono il mio cibo mi giudichino, lo trovo razzista. E comunque io avevo già perso il rispetto per la Michelin quando, nell'anno in cui ho preso due stelle, la mia giacca era di una taglia minuscola. Vuol dire che non mi conoscete, che non siete venuti, che non mi avete chiesto le misure. Per me si è chiusa lì». I 50 Best invece? «Devo ammettere che sono stato creato da loro, entrare in quella classifica con il primo "Gaggan" ha decretato il mio successo. E infatti sogno ancora di diventare il primo ristorante al mondo. Se ci riesco bene, se no va bene lo stesso. Non è un'ossessione. E soprattutto con Massimo, Mauro, René fuori dalla gara (essendo già stati primi ora si trovano nella cosiddetta "Best of the Best", *ndr*) non è la stessa cosa». Gaggan si gira verso i suoi vinili, mette su Aretha Franklin. «Voglio che mia figlia abbia la mia collezione, è il mio lascito per lei», dice. Da bambino cresciuto in un'umile famiglia di Calcutta non ha potuto realizzare il suo vero sogno, suonare la batteria: «Ero molto bravo, ma era una carriera troppo incerta. Però la musica mi ha fatto capire di avere un potere sulle persone: ne seducevo tremila con due bacchette. In cucina è lo stesso: mi ci sono buttato perché era l'unica cosa che conoscevo oltre alla musica. Cucino con i miei genitori da quando sono piccolo, e a tavola si parlava solo di cibo». Come in Italia, e in effetti Gaggan è l'unico chef internazionale che come prima cosa ti chiede se hai mangiato. «E anche in questo campo mi sono accorto di avere energia, di avere visione. Mi ero prefissato di nobilitare la cucina indiana e ci sono riuscito, l'ho portata a livelli a cui non era mai arrivata. Questa energia è un regalo ma anche una maledizione, non tante persone sanno gestirla. Io ho imparato. Ne lascio un po' a ogni ospite, tramite il passaporto con la mia faccia che distribuiamo come menu». Anand, Gaggan. Nazionalità: «futuro».

INGREDIENTI

Per i cracker: ***250 g*** *di perle di tapioca (o sago),* ***5*** *gambi di citronella,* ***50 g*** *di galanga,* ***5 foglie*** *di Kaffir lime,* ***5*** *peperoncini rossi,* ***100 g*** *di succo di lime,* ***50 g*** *di radici di coriandolo,* ***20 g*** *di sale,* ***2 l*** *di acqua. Per la gelatina al lime:* ***5*** *gambi di citronella,* ***5*** *foglie di Kaffir lime,* ***50 g*** *di foglie di coriandolo,* ***500 g*** *di acqua,* ***50 g*** *di succo di lime,* ***25 g*** *di sale,* ***5 g*** *di agar. Per la gelatina al galangal:* ***100 g*** *di galangal,* ***50 g*** *di succo di lime,* ***400 g*** *di acqua,* ***4 g*** *di agar,* ***20 g*** *di sale. Per la gelatina ai gamberi:* ***5*** *gambi di citronella,* ***5*** *foglie di Kaffir lime,* ***50 g*** *di foglie di coriandolo,* ***500 g*** *di acqua,* ***50 g*** *di succo di lime,* ***25 g*** *di sale,* ***5 g*** *di agar,* ***150 g*** *di teste di gamberi*

Per i cracker, unite tutti gli aromi col sale e l'acqua, compresi succo di limone e peperoncini, e portate a ebollizione. Fate bollire per 15 minuti. Filtrate gli aromi e portate nuovamente a ebollizione l'acqua. Aggiungete le perle di tapioca e continuate a far bollire fino a cottura. Una volta cotte, scolate le perle e sciacquatele con acqua corrente. Usate un anello rotondo da 4 cm, mettete un cucchiaio di perle di tapioca cotte nell'anello rotondo e inseritelo in un essiccatore a 62°C durante la notte o almeno 12 ore. Una volta essiccate, friggetele in olio alla temperatura di 220°C. Per farcirle, iniziate dall sfere al lime. Mettete tutto in acqua e fate bollire per 15 minuti. Filtrate e mettete il liquido a raffreddare in frigorifero. Una volta solidificato, mettete il composto, che sarà diventato una gelatina, in un frullatore e frullate fino a renderla omogenea. Ripetete lo stesso procedimento anche per le altre due gelatine. E infine con le tre gelatine farcite i cracker di tapioca. Ecco il cracker croccante fuori, morbido dentro

IL MENU DI SKYE MCALPINE

TORTA SALATA CHEDDAR E RABARBARO

INGREDIENTI

325 g *di pasta sfoglia al burro pronta da stendere,* ***1*** *uovo leggermente sbattuto,* ***250 g*** *di mascarpone,* ***2*** *cucchiai di parmigiano grattugiato finemente,* ***400 g*** *di gambi sottili di rabarbaro rosa brillante,* ***1*** *cucchiaio di zucchero semolato,* ***130 g*** *di formaggio Cheddar grattugiato,* ***un mazzetto*** *di timo, fiocchi di sale marino e pepe nero appena macinato*

4-6 PERSONE

40 MINUTI

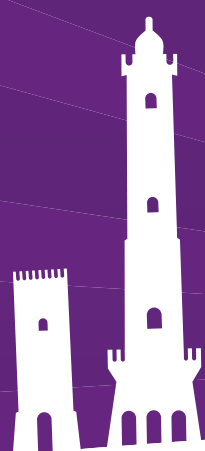
È il rosa zuccheroso, tipico di San Valentino, rilasciato dal rabarbaro, sotto una coltre di Cheddar fuso, che fa sembrare questo cibo romantico per me. Anche se è il sapore che mi fa venire voglia di mangiarlo. Sarò onesta: le porzioni qui sono più che generose per due, ma fare mezza crostata sembra meschino e questo è uno di quei piatti che tutti mangiano sempre più di quanto sembri ragionevole, quindi preferisco sbagliare in abbondanza. E se questa torta ha davvero un sapore migliore calda, appena uscita dal forno, con il formaggio che si scioglie in bocca, allo stesso tempo non vedo l'ora che arrivino anche gli avanzi. Incominciate riscaldando il forno ventilato a 200°C. Foderate una teglia con carta da forno e srotolate la sfoglia sopra. Usate un coltello affilato per segnare un bordo di 2-3 cm, quindi bucherellate tutta la parte centrale con una forchetta. Spennellate il bordo della pasta con l'uovo, quindi foderate con carta da forno e fagioli. Cuocete in forno per 10 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare per 10 minuti circa. In una piccola ciotola, unite il mascarpone con il parmigiano e condite generosamente con sale e pepe. Versare il mascarpone al centro della crostata e distribuitelo il più uniformemente possibile. Se la pasta è gonfia al centro, non preoccupatevi, basta schiacciarla delicatamente con le mani e versare sopra il mascarpone. Tagliate il rabarbaro a pezzetti lunghi circa 16 cm e disponeteli uno accanto all'altro come soldatini sopra il mascarpone. Cospargete lo zucchero sul rabarbaro, quindi aggiungete il Cheddar grattugiato. Infine cospargete con qualche fogliolina di timo. Mettete in forno a cuocere per 15-20 minuti, fino a quando il formaggio si scioglie e il rabarbaro è tenero. Servite la torta calda. Per accompagnarla, basta un'insalata: quella con le foglie dalle tinte pastello del radicchio rosa cipria o della cicoria amara rosso scuro. Un avvertimento: questa ricetta funziona meglio con i gambi di rabarbaro lunghi, sottili e rosa piuttosto che con quelli più grossi dal gusto troppo intenso. La torta salata si conserva fino a due giorni in frigorifero, coperta con carta per alimenti riciclabile. Basta scaldare delicatamente in forno e servire.

LA MIA TAVOLA D'AMORE

Testo, ricette e foto di
Skye McAlpine

Per amicizia, per rinsaldare (o far nascere) una coppia, per nutrire la famiglia o prendersi cura di se stessi Sono tanti i motivi per cui ci si mette ai fornelli ma quasi sempre, è convinta la foodwriter inglese trapiantata a Venezia, lo si fa per far stare bene qualcuno. Un gesto capace, alla fine, di rendere speciale ogni piatto

L'idea di scrivere un libro dedicato all'amore l'ho avuta durante la pandemia. Chiusa in casa come tutti, non invitavo a casa più nessuno, non vedevo nessun amico. Così in quelle settimane mi sono chiesta molte volte per chi mi piace cucinare. E mi sono resa conto di farlo sempre quando sono in compagnia. Per mostrare il mio affetto nei confronti degli altri, delle persone care. E così credo che facciano molti. Per esempio, si cucina per amicizia, per sollevare l'umore, far stare meglio gli amici, magari per consolare per un lutto in famiglia o anche solo per una giornata andata storta. Conservo da tempo, per dire, la ricetta di un brodo di pollo molto semplice, che ha però per me un grande valore sentimentale. È la ricetta di una vecchia amica di mia mamma: quando mia madre era in ospedale, ogni giorno le portava questo brodo di pollo e lei riusciva a mangiare solo quello. Io credo non tanto per il brodo, che era sì buonissimo, ma proprio perché era stato cucinato apposta per lei. Era l'intenzione che si traduceva in un gusto speciale. E così ho nel cuore ancora oggi il risotto allo zafferano e limone che mia mamma mi preparava quando ero piccola. Oppure la pasta al forno ai quattro formaggi, i cookies americani o il gelato al cioccolato.

Un altro motivo per cui si cucina è l'amore romantico. Del resto, è una convenzione quella del mettersi ai fornelli per amore: si cucina perché qualcuno si innamori di te. C'è, poi, l'amore per la famiglia: qualsiasi cosa succeda, per me c'è sempre. E io amo molto mettermi ai fornelli per i miei figli, preparare piatti semplici per loro, o anche con loro. Le polpette di ricotta al sugo, per esempio, sono facili, le possono impastare anche i bambini. Ai miei figli piace molto. C'è poi una torta che cucino sempre per entrambi i loro compleanni, una torta di Pan di Spagna farcita di crema alle nocciole e arricchita da cubetti ghiacciati di crema. Buonissima, una vera bomba di gusto. Ma mi piace parlare anche

CAIRORCS MEDIA

IL MENU DI SKYE MCALPINE

V

F

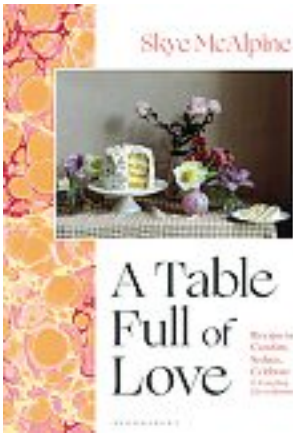
4 PERSONE

25 MINUTI

FUSILLI ALLO ZAFFERANO CON I PISELLI

INGREDIENTI

***2 cucchiai** di olio d'oliva, **1** cipolla tritata finemente, **250 g** di piselli surgelati, ½ dado vegetale, **320 g** di fusilli, **250 ml** di panna, **1 bustina** di zafferano in polvere, sale e pepe a piacere, parmigiano grattugiato finemente per servire*

Questa ricetta è una combinazione confortante di sapori: il calore dello zafferano, la dolcezza dei piselli e la morbida ricchezza della panna. Chi avrebbe mai detto che da questo mix potesse nascere un piatto di pasta così avvolgente e altrettanto facile da realizzare, magari per quei pranzi o cene dell'ultimo minuto? Ma potete prepararlo anche semplicemente per regalarvi una coccola, in una giornata di primavera in cui il sole scalda (ma fino a un certo punto) e sui banconi dei fruttivendoli trovate i grandi baccelli ripieni di piselli da sbucciare come fosse un rito zen. Con un post scriptum importante: ricordatevi che queste bucce in realtà hanno una seconda vita. Sul web trovate infatti tante ricette per il loro riutilizzo. Basta cercare con cura e individuare quella che più pensate faccia al caso vostro. Magari per un altro primo oppure dei burger vegetali o, ancora, una zuppa. Per preparare invece la nostra pastasciutta, mettete tutti gli ingredienti su un piano. Così avrete a portata di mano tutto ciò che vi serve. E iniziate con la cosa più immediata: portate a ebollizione una pentola capiente di acqua abbondantemente salata. A parte, dedicatevi a ciò che andrà in padella. Quindi scaldate l'olio a fuoco medio. Aggiungete la cipolla con un pizzico di sale e cuocete per 3-5 minuti, finché non diventerà morbida e traslucida. Versate quindi i piselli nella padella con la cipolla e mescolate bene il tutto. Aggiungete un mestolo di acqua salata dalla pentola della pasta. E poi sbriciolatevi all'interno il mezzo dado da brodo, alzate la fiamma e fate sobbollire per 10-15 minuti, fino a quando il liquido non sarà ben cotto. Nel frattempo versate la pasta nell'acqua bollente e cuocetela al dente come da indicazioni sulla confezione. Versate la crema nella padella con i piselli e aggiungete lo zafferano. Mescolate bene il tutto e abbassate a questo punto la fiamma. Cuocete dolcemente per qualche altro minuto per scaldare completamente la panna. Scolate la pasta conservando un bicchiere della sua acqua di cottura. Saltate i fusilli nella padella con la salsa cremosa insieme a un goccio dell'acqua di cottura tenuta da parte. Mescolate il tutto in modo che la pasta sia ricoperta dalla salsa cremosa. Condite a piacere con un po' di sale e aggiungete parmigiano grattugiato nella quantità che preferite.

IL LIBRO

Alcune ricette e foto di questo servizio sono tratte da *A table full of love*, il nuovo libro di Skye McAlpine, appena uscito per Bloomsbury (320 pagine, 30,40 euro)

dell'amore per se stessi. Ci dimentichiamo spesso di cucinare per noi. Io stessa, quando sono sola a casa, apro il frigorifero e finisco per aprire una scatoletta di tonno per fare in fretta e sbrigare velocemente la questione pranzo. In realtà, per stare bene dovremmo avere la stessa cura che mettiamo quando siamo con gli altri anche noi stessi.

Il libro che ho scritto, dunque, è una piccola storia d'amore, che racconta i differenti tipi di sentimento che permeano il nostro mondo, che rendono la vita più ricca, più complessa, delle volte più dolorosa, spesso più felice. Parla di quel tipo di amore che in definitiva rende l'esistenza degna di essere vissuta. Nella mia adolescenza e nei miei vent'anni, del resto, ho passato molto tempo a pensare all'amore: ho studiato lettere classiche, prima durante il corso di laurea e poi, mentre i miei studi proseguivano (forse incautamente, ma questa è un'altra storia), durante il master e il dottorato. Mio grande interesse era l'antica poesia d'amore, soprattutto le opere del poeta latino Ovidio. In generale, però, ho studiato tutto ciò che è stato scritto sull'amore nei secoli precedenti la nascita di Cristo fino al primo secolo d.C. circa. Negli anni ho dimenticato le regole — scansione, metro, vocabolario — ma qualcosa è rimasto con me che ancora mi affascina, e sono quelle precise sfumature in cui i Greci e i Romani intendevano l'amore. Nel mondo antico ci sono molti tipi di amore, ognuno con il proprio nome, come i personaggi di un romanzo: c'è Eros (la lussuria), Philia (l'amicizia), Ludus (flirt), Storge (l'amore incondizionato), Philautia (l'amor proprio), Pragma (l'amore familiare), Mania (l'amore ossessivo) e Agape (l'amore per tutte le cose). Ecco, sono questi diversi tipi di amore che sono le ispirazioni e le fondamenta di questo libro, i temi che ne dettano il ritmo. Proprio come è l'amore che determina come e perché cucino.

È, però, scritto nel linguaggio del cibo, quello che io conosco meglio, dunque si parla di pollo arrosto con la pelle croccante e salata, di ciotole di zuppe dense e fumanti, di cookies tempestati di cioccolato amaro, ancora morbido e leggermente crudo al centro, di torte per il compleanno — tantissime — perché, tra tutte le cose da cucinare per qualcuno che si ama, come vi dicevo, una «birthday cake» è la più gioiosa di tutte.

Alcuni dei piatti che troverete in questo libro richiedono così poca cucina vera e propria che quasi mi vergogno a farli passare per ricette. Eppure, a ben guardare, sono proprio quei piatti che coinvolgono il minor numero di pentole (e relative stoviglie)

IL MENU DI SKYE MCALPINE

T
F

2
PERSONE

105
MINUTI

4
PERSONE

10
MINUTI

COSCE D'ANATRA ARROSTO AGLI AGRUMI

INGREDIENTI

2 cosce d'anatra, 2 patate grandi (peso totale 300–350 g), 1 arancia grande, 1 mazzetto di timo, fiocchi di sale marino e pepe nero appena macinato

Adoro l'anatra cucinata in questo modo: la pelle salata e croccante, come la carta bruciacchiata, con la carne tenera che si scioglie in bocca. Le patate e l'arancia, affettate sottili, cuociono nella stessa padella dell'anatra. E mentre arrostiscono si fondono con il grasso molto saporito delle cosce, che si mescolano con i succhi dolci della frutta. Preferisco disporre le fette di arancia sotto la carne, per quanto possibile, per farle ammorbidire e diventare tenere piuttosto che croccanti e leggermente amare durante la cottura in forno. È uno di quei deliziosi piatti che costituiscono di per sé un pasto completo, anche se spesso lo servo con un'insalata dalle foglie amare a parte: solo foglie croccanti e fresche (cicoria rosso rubino o radicchio rosa cipria) condite con un poco olio extravergine d'oliva, una spruzzata di succo di limone e una generosa spolverata di fiocchi di sale. Iniziate quindi a preparare questo facile piatto, per cui ci vorranno all'incirca due ore. D'altronde, per cucinare della carne al forno questo è il tempo sufficiente per trarne della polpa morbida e soda. Incominciate per prima cosa riscaldando il forno ventilato a 190°C. Il secondo passaggio prevede una leggera frittura, proprio per rendere croccante la pelle delle cosce. Friggetele con la pelle rivolta verso il basso, in una padella capiente (una di quelle comode, con un manico resistente al calore) per 3-5 minuti, fino a quando la pelle non sarà completamente dorata. Togliete la padella dal fuoco, sollevate le cosce d'anatra su un piatto e mettetele da parte. Ora è arrivato il momento di passare a occuparvi degli altri ingredienti. Tagliate quindi le patate e l'arancia a rondelle sottili di circa 5 mm di spessore. Disponete la maggior parte delle fettine di arancia al centro della stessa teglia e adagiatevi sopra l'anatra con la pelle rivolta verso l'alto. Disponete dunque le patate, formando un unico strato tutt'intorno all'anatra e alle arance, con le restanti fettine di arancia che spuntano qua e là. Condite il tutto generosamente con sale e pepe, cospargendo qualche rametto di timo. Mettete in forno e fate arrostire per un'ora e un quarto o fino a quando sia le cosce d'anatra sia le patate saranno dorate e squisitamente croccanti. Un piccolo segreto è non servire la teglia bollente. Bensì ricordatevi questo piccolo ma utilissimo accorgimento per rendere il piatto ancora più saporito: fate riposare dieci minuti prima di servire. I vostri ospiti ne saranno ben lieti.

INSALATA DI RADICCHIO, MELE E MANDORLE SALATE

INGREDIENTI

*2-3 **teste** di radicchio rosa di Verona, 1 piccola mela, **una** manciata di mandorle pelate, **1-2 cucchiai** di olio d'oliva, fiocchi di sale*

Questa è un'insalata delicata: le foglie rosa burrose con le fette di mela dolci e croccanti e una buona fragranza delle mandorle. Ovviamente potreste aggiungere dell'altro — una manciata di uvetta, per esempio, o qualche scaglia di finocchio — ma mi piace mantenerla semplice. Come d'altronde è l'ingrediente principale: la Rosa di Verona, che ovviamente cresce in Veneto. Si contraddistingue per il suo sapore delicato, lievemente amarognolo, ma allo stesso tempo dolce, che lo rende un'insalata dal gusto definito. S'inserisce nella lunga tradizione veneta di produzione di radicchi rossi di varia tipologia: dai tanti variegati e spadoni trevigiani al Radicchio Rosso di Verona IGP, che viene chiamato anche «l'oro rosso» della bassa veronese. La Rosa di Verona non viene prodotta in grandi quantità e la si può trovare spesso nella cucina d'autore. La fantasia per creare dei piatti è davvero ampia. Si può utilizzare con la tartare di carne o battute al coltello di carni di razze nobili. Tendenzialmente è meno utilizzata per risotti o altre ricette in cui si utilizzano la cottura, ma piuttosto può essere ottima per farcire club sandwich sfiziosi. Piacevole anche per accompagnare formaggi delicati e cremosi. E poi, alla piacevolezza di questo ingrediente si aggiunge anche il beneficio che deriva dalle sue proprietà salutari. Perché, ci spiegano dall'Università Ca' Foscari di Venezia, che ha promosso uno studio sulle sette varietà di radicchio del Veneto per misurarne anche la quantità di antiossidanti, la Rosa di Verona è ricca in polifenoli: 386 mg per 100 grammi. Approfondendo le ricerche, si scopre anche come sia un prodotto di nicchia, per veri intenditori, che negli ultimi anni è stato riscoperto dopo un periodo di assenza dal mercato assieme al suo cugino friulano, la rosa di Gorizia. Il periodo di commercializzazione va da novembre a marzo, quindi perfetto per questo periodo. E allora, provate questa ricetta in queste giornate in cui clima diventa più tiepido e la voglia di piatti leggeri è sempre maggiore. Iniziate strappando le foglie di radicchio e mettendole in un'insalatiera. Tagliate a metà la mela, rimuovete ed eliminate il torsolo, quindi tagliatela a mezzelune (non è necessario sbucciare). Aggiungete la mela e le mandorle all'insalata, quindi condite con olio d'oliva e con sale. Mescolate il tutto e servite subito. Avrete così un contorno o un antipasto pronto, molto salutare e da gustare ad esempio con un secondo.

F
V

10-12 PORZIONI
100 MINUTI

TORTA DI LAMPONI E MARZAPANE

INGREDIENTI

Per la base: ***300 g*** *di burro salato ammorbidito, più altro per gli stampini,* ***340 g*** *di zucchero semolato,* ***270 g*** *di marzapane grattugiato,* ***8*** *uova.*
Per il ripieno e la glassa: ***370 g*** *di lamponi freschi,* ***450 g*** *di zucchero a velo più* ***2 cucchiai*** *abbondanti,* ***3 cucchiai*** *di acqua bollente,* ***120 g*** *di marzapane grattugiato,* ***230 g*** *di burro salato ammorbidito*

La ricetta qui sotto è un mio punto di riferimento. Il pan di Spagna e la glassa sono entrambi meravigliosamente leggeri e soffici. Adoreranno questa torta anche quelle persone convinte di non amare il marzapane. Iniziate riscaldando il forno ventilato a 170°C. Imburrate e foderate due tortiere rotonde da 23 cm. Unite lo zucchero semolato, il marzapane e un generoso pizzico di sale in un robot da cucina e frullate. Aggiungete il burro e continuate a frullare fino a ottenere un composto liscio. Aggiungete le uova, una alla volta, sbattendole per ottenere un composto liscio. Versate la farina e frullate ancora fino a ottenere un composto omogeneo. Dividete il composto equamente tra le teglie preparate e cuocete in forno per 50-60 minuti fino a quando le basi saranno leggermente dorate sulla parte superiore e infilando un coltello al centro dell'impasto la punta resterà pulita. Lasciate raffreddare nello stampo per circa 20 minuti, quindi capovolgete su una gratella e lasciare raffreddare completamente. Per la glassa, unite 120 g di lamponi in un robot da cucina con i due cucchiai colmi di zucchero a velo e frullate fino a ottenere una purea liscia. Filtratela attraverso un setaccio. Scartate i semi e mettete da parte il liquido rosa intenso. In una piccola ciotola, aggiungete l'acqua bollente al marzapane e mescolate con una forchetta per farlo sciogliere leggermente (questo impedisce che diventi grumoso quando lo aggiungerete alla crema al burro). In una seconda ciotola capiente, usate una frusta elettrica a mano per mescolare i 450 g di zucchero a velo e il burro fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, quindi aggiungete il marzapane e sbattete fino a a quando diventerà liscio. Aggiungete un goccio di purea di lamponi e sbattete, quindi aggiungetene dell'altro a seconda dell'intensità del colore e del sapore che si preferisce. Versate una grossa cucchiaiata di glassa rosa sulla prima torta e distribuitela uniformemente, quindi ricoprite con uno strato di lamponi freschi (lasciandone solo alcuni per la parte superiore). Adagiate sopra la seconda torta e ricoprite con la glassa rosa. Decorate con gli ultimi lamponi. E voilà, il gioco è fatto.

quelli che offrono ciò che assomiglia di più alla gratificazione istantanea. Proprio questi tendono ad essere i miei preferiti, quelli che cucino più spesso. Si tratta per lo più di sapori italiani, alcuni più canonici, altri meno, spesso arricchiti da un tocco britannico. Del resto, sono nata a Londra e cresciuta a Venezia. Ancora oggi vivo tra queste due città e sono sposata con un bell'australiano che ha opinioni forti in materia di bistecche da grigliare e pavlove. E anche i nostri figli vanno a scuola in Inghilterra ma si sentono a casa in Italia. Perciò il nostro mondo è un miscuglio di geografie e anche il mio stile di cucina è inevitabilmente lo stesso. Sia Venezia che Londra fanno parte della mia e della nostra cultura familiare. E questo credo sia, alla fine, una doppia opportunità di crescita. L'unica costante che seguo sempre in cucina è la via della minima resistenza: cucino quasi solo piatti fattibili, con ingredienti facilmente accessibili (anche se a volte stagionali). E dove, molto occasionalmente, è necessario un piccolo sforzo in più, ve lo prometto — con la mano sul cuore — ne vale la pena.

Insomma, il libro che ho scritto è un ricettario ma qui l'enfasi è anche, e soprattutto, sul motivo per cui cuciniamo: per consolare, per sedurre, per nutrire, per viziare i familiari così come se stessi, per trovare piacere nella quotidianità.

Del resto, la vita è frenetica e frettolosa e cucinare spesso può sembrare qualcosa che dobbiamo fare per forza, un compito monotono da aggiungere al lungo elenco di altre faccende banali che è di fatto la vita quotidiana: troppo spesso ci ritroviamo a temere di dover preparare la cena. La mia speranza, dunque, è quella di spingere a voler cucinare più spesso, soprattutto per le persone a cui teniamo di più. Spero di incoraggiarvi a cucinare non tanto perché si deve ma perché farlo, ne sono convinta, rende sempre un po' più felici. Perché il semplice atto di preparare del cibo per qualcuno può raccogliere le migliori ricompense: apprezzamento, amicizia, a volte ammirazione e anche — a volte — infatuazione. Amore, insomma. Perché se c'è una lezione che ho imparato nella vita è che il cibo cucinato con amore genera sempre ancora più amore. E di tutte le amicizie che mi sono costruita negli anni, di tutte le relazioni di cui faccio tesoro e che rendono la mia vita quella che è, moltissime sono nate a tavola, durante quei pranzi che cominciano a mezzogiorno, indugiano attraverso il tè pomeridiano e si trasformano felicemente in cene. Alla fine, non c'è alcun altro posto in cui preferirei sedermi se non a una tavola piena di amore.

Skye McAlpine è autrice di altri due libri, *Table in Venice* e *A Table for Friends*, cura una rubrica per il *Sunday Times* e nel 2021 ha lanciato la sua collezione di oggetti per la casa, Skye McAlpine TAVOLA. Vive tra Londra e Venezia con la famiglia

Si cuoce come una torta ed è perfetta per riciclare con gusto un risotto avanzato dal giorno prima

di **Alessandra Avallone***

PIE DI RISO E VERDURE

Da sempre per riutilizzare la pasta del giorno prima si cucina la frittata e per non sprecare le verdure che appassiscono in frigorifero si preparano torte salate diverse ad ogni stagione, ma l'ultima frontiera del riciclo e del no-waste con gusto è il riso. Che vi sia avanzato un po' di risotto o del riso lessato — non importa, vanno bene entrambi —, insomma, potete arricchirlo con delle verdure saltate in padella, qualche formaggio da finire, latte e uova sbattute. Cuocete il tutto come una torta, in forno per un'ora circa, e servite la pie di riso tiepida o fredda. È perfetta da servire a spicchi, da mangiare con le mani o tagliata e tostata in padella finché diventa croccante su tutti i lati. O, ancora, provatela con un topping di mozzarella e ripassata sotto il grill. Mille modi, dunque, per servire una ricetta di recupero da «riciclare» sempre, in qualunque occasione.

INGREDIENTI

1 o 2 tazze di riso o risotto avanzati,
250 g di broccoletti,
1 peperone rosso grande,
100 g di speck tagliato a dadini,
200 g di provola o scamorza,
50 g di grana grattugiato,
1 mazzetto di erba cipollina,
6 uova,
1 dl scarso di latte,
pangrattato,
olio extravergine di oliva,
burro,
sale e pepe

Preparazione

Arrostite il peperone sulla fiamma, lasciatelo intiepidire, quindi sbucciatelo, eliminate i semi, tagliatelo a dadini, salatelo e pepatelo. Dividete i broccoletti in cimette piccole. Lavateli, saltateli in padella con uno spicchio di aglio e un filo di olio extravergine d'oliva, tenendoli croccanti. Salate e trasferite i broccoletti in una ciotola con il peperone. Aggiungete il riso, lo speck e la scamorza a dadini. In una seconda ciotola sbattete le uova con il latte, sale, pepe e parmigiano. Imburrate generosamente uno stampo da pie di metallo smaltato oppure una pirofila da forno a vostro piacere e cospargete il fondo di pangrattato. Versate prima le verdure con il riso, quindi il composto di uova sbattute. Aggiungete sulla superficie dei fiocchetti di burro e lasciate riposare per circa 5 minuti prima di passare in forno già caldo a 180°C per un'ora circa. Se necessario, fate dorare la superficie sotto il grill gli ultimi 5 minuti in modo da formare la crosticina.

Per variare la pie di riso, giocate con tutte le sostituzioni possibili. Al posto dei broccoli scegliete asparagi, carciofi, zucchine. Aggiungete il formaggio che preferite o un mix di tutti i vostri avanzi in frigorifero. Eliminate lo speck se preferite una ricetta vegetariana. E salvate, infine, una fetta per la schiscetta del giorno dopo.

*Home economist e autrice

La ricetta sinonimo di primavera, da mangiare al mare o per immaginare di essere davvero lì

di **Sofia Fabiani***

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Primavera non bussa lei entra sicura, cantava De André, e tutti noi ogni anno a stupirci dell'alternanza delle stagioni. Stimo molto la capacità di stupirsi, ma a stento ne afferro le ragioni: perché nessuno rimane attonito di fronte al lato oscuro della primavera? Non le allergie, i picnic. A chi piacciono? Perché nessuno prende pubblicamente posizione? Per timore della Manet Picnic Society, dissidenti francesi votati alla memoria del noto quadro Colazione sull'erba. Non possiamo affrontare qui tutti i problemi legati all'aberrante usanza di mangiare seduti per terra, ne analizzeremo solo due. Primo: come criceti sulla ruota corriamo verso i picnic, pensando che questa sarà la volta buona che il picnic lascerà la moglie per noi. Secondo: sono venuta a conoscenza di una chiamata confidenziale fra il capo della MPS e i produttori di cestini di vimini e tovaglie a quadretti. Le persone, con la schiena a pezzi, iniziavano a voler mangiare a tavola, l'insalata russa nei contenitori iniziava a decomporsi e si avvertiva l'urgenza di una sedia: i picnic stavano sparendo e un'economia moriva. Il capo della MPS invitava tutti alla calma: pazientate, arriverà una piattaforma tecnologica, si chiamerà Instagram, e torneremo in auge. Vedremo coppie alle prese con scomodi picnic sulle rocce e calici di cristallo in bilico; ragazze tra la lavanda con cappelli di vimini poggeranno a terra crostate senza piatto. Tutti vorranno emularli e noi dobbiamo essere pronti. Instagram è arrivato e con lui la rappresentazione di picnic irrealizzabili. E nessuno ammette che la pasta fredda è orribile e i contenitori di vetro sporchi rimangono a muffire mesi in auto. Dunque, vi propongo la sola e unica rondine di primavera: la pasta con le vongole al mare.

INGREDIENTI

160 g di spaghetti,
500 g di vongole,
2 spicchi d'aglio,
prezzemolo,
olio extravergine d'oliva, sale

Preparazione

Fate spurgare le vongole, in acqua fredda, con un po' di sale, per circa 4/5 ore, poi sciacquatele bene e controllate che non ci siano residui di sabbia. Fate un soffritto con olio, aglio e gambi di prezzemolo, aggiungete le vongole e copritele con un coperchio, finché non saranno aperte. Spostate le vongole in una ciotola, conservando l'acqua rilasciata nella padella, filtrandola. Sgusciatene la metà. Rimettete su un altro soffritto, identico al primo, adagiateci la pasta al dente e l'acqua delle vongole, mantecate, utilizzando l'acqua di cottura della pasta se necessario. Aggiungete le vongole, mescolate e impiattate con prezzemolo tritato.

ILLUSTRAZIONI DI FELICITA SALA

*Pasticcera e autrice del profilo Instagram @cucinare_stanca

PATIENCE GRAY

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi e illustrazione di Monica Lovati
food styling Giuseppe Marangione, styling Marinella Rossi

Divulgatrice della dieta mediterranea e dello slow food, prima che andassero di moda, è la stella dimenticata del moderno food writing. Riservata, colta, giramondo, scelse il Salento per la seconda parte della sua vita. E di questa terra, con altre, raccolse ricette e storie nel suo capolavoro, *Honey from a weed*

Quando si pensa a food writer che hanno lasciato il segno, spesso ricorrono i soliti nomi. Eppure, se c'è qualcuno che ha radicalmente modificato il nostro modo di vedere e interpretare la scrittura gastronomica quel qualcuno è stato Patience Gray. Scrittrice, giornalista e artista inglese che per trentacinque anni fece del Salento la propria patria elettiva. Patience era nata a Londra nel 1917, ma all'inizio degli anni Settanta aveva scelto di vivere sulla serra di Spigolizzi, in agro di Salve, in una masseria restaurata in maniera abbastanza spartana, senza elettricità, assieme al suo compagno, lo scultore di origine fiamminga Norman Mommens. Nella sua biografia *Fasting and Feasting: the life of visionary food writer Patience Gray* di Adam Federman, pubblicata negli Stati Uniti dalla Chelsea Green Publishing, c'è molto di questa donna assolutamente fuori dal comune. È stata Bee Wilson (che a parere di chi scrive è forse la erede più fedele di questa penna straordinaria) a spiegare quanto l'influenza di Patience Gray abbia «creato significativi cambiamenti per ben due volte» nella mentalità di coloro che si accostano ai libri di cucina. La prima volta nel 1957, quando il suo libro *Plats du Jour* fece accostare il pubblico anglosassone a una serie di piatti molto basici della cucina straniera. La seconda volta, con quello che è considerato da tutti il suo capolavoro, *Honey from a Weed* (Prospect Books, Londra 1986). Adam Federman, giornalista d'indagine che si occupa di energia e ambiente per l'Investigative Fund of the Nation Insitute di New York, ha condotto una scrupolosa ricerca sulla vita della scrittrice, attingendo

Crediti: piatti Bitossi, look di Angela Frenda di Marina Rinaldi, make up and hair Maddalena De Vito, location e posate Mariencò (Milano)

informazioni e dettagli dai suoi diari, dalla fitta corrispondenza con scrittori, artisti, amici e parenti. Federman segue le orme della Gray, dalla fanciullezza e dall'adolescenza, vissute secondo le regole rigide dell'educazione edoardiana, alla Seconda Guerra Mondiale, alla sua carriera come disegnatrice e poi giornalista nel dopoguerra, all'incontro con Norman che la cambierà per sempre («Norman mi ha dato non solo una vita nuova, ma una vita sempre nuova»), alle avventure degli anni successivi, fino all'arrivo in Puglia, dopo lungo peregrinare in Toscana, Catalogna e Naxos. Nella sua nuova dimora salentina Patience raccoglieva anche funghi e verdure selvatiche, che preparava secondo le ricette della tradizione locale. E con Norman cominciarono anche a coltivare la terra della masseria, apprendendo dai contadini del posto i metodi per la coltivazione e raccogliendo centinaia di ricette (e il loro valore culturale) dalle massaie e dei cuochi delle trattorie. Patience Gray è stata l'antesignana dello slow food prima ancora che quest'espressione diventasse famosa. Per lei la dieta mediterranea era calorica, pronta a soddisfare il sano appetito dei lavoratori. La paura del colesterolo? «Aveva sostituito il concetto di peccato». Lo stile di vita semplice e appartato che Patience ha condotto nel Salento può spiegare la sua fama minore rispetto ad altri scrittori di cucina come M.F.K. Fisher, Elizabeth David e Julia Child, per cui non sorprende che alla sua morte, il 10 marzo 2005, la Bbc l'abbia definita «una stella quasi dimenticata dell'arte culinaria». Nella quiete di Spigolizzi, pigiando i tasti di una Olivetti Lettera 22, nel suo essenziale studio, Patience completò *Honey from a Weed*: una raccolta di tutte le ricette accumulate nel corso degli anni e dei viaggi. Sottotitolo: *Fasting and Feasting in Tuscany, Catalonia, The Cyclades and Apulia*. Ma nel suo cuore era entrato soprattutto il Salento oramai. Nel 1991, Patience scrisse un articolo proprio su questo argomento per *The Sophisticated Traveler*, il supplemento del *New York Times* dedicato ai viaggi. Ricordando nelle sue parole Carlo Levi, scriveva che «il Salento è sempre stato esposto alle invasioni di popoli provenienti dal mare che vi si sono stanziati» e ipotizzava che proprio questa vulnerabilità abbia dato vita a una cultura basata sull'autosufficienza e la conservazione che ha protetto molte delle tradizioni della regione. Tra cui la cucina. È morta nella sua masseria il 10 marzo del 2005 e riposa accanto a Norman nel cimitero di Salve.

BACCALÀ COTTO NEL LATTE

INGREDIENTI

*Per 4 persone: **1 kg** di baccalà dissalato, **2** foglie di alloro, **6** patate, **1** cipolla grande, **q.b.** di olio di oliva, **q.b.** di origano, **q.b.** di pepe nero macinato, **750 ml** di latte, **q.b.** di noce moscata grattugiata, **un** filo di olio da un vasetto di peperoncini conservati, **q.b.** di aglio tritato finemente, **un** ciuffo di prezzemolo, **2** uova sode, **12** olive nere*

Il baccalà deve essere preparato con un giorno di anticipo: per eliminare l'eccesso di sale mettetelo in ammollo in acqua fredda per 24 ore avendo fatto almeno tre ricambi d'acqua. Sciacquatelo e mettetelo in una casseruola con le foglie di alloro. Copritelo di acqua e fatelo sobbollire per cinque minuti e poi riposare per mezz'ora nella sua acqua di cottura. Scolatelo, fatelo raffreddare e rimuovete le lische e la pelle. Nel frattempo, sbucciate le patate e affettatele dello spessore di una moneta. In una padella, fate rosolare la cipolla con un filo di olio d'oliva e i pezzi di merluzzo. Cospargete di origano e pepe nero. Aggiungete le patate e coprite il tutto con il latte. Fate sobbollire a fiamma bassa per circa 15-20 minuti. Aggiungete un pizzico di noce moscata e qualche goccia di olio di peperoncino. A fine cottura, spolverate con aglio e prezzemolo tritati. Servite il vostro baccalà al latte tiepido, decorato con uova sode e olive nere.

FLORAL TIP

di **Paola Roganti Spoletini***

LA GHIRLANDA PER DECORARE LA TAVOLA DI PASQUA

INGREDIENTI

Una base da ghirlanda, muschio, timo secco o euforbia spinosa, fiori secchi, decorazioni pasquali varie, colla a caldo e spoletta di fil di ferro.

La Pasqua è una festa religiosa carica di significati, ma è anche un momento in cui il sacro si intreccia al profano creando curiose e pittoresche usanze. In Polonia la mattina di Pasqua ha luogo una vera e propria battaglia in cui si duella a colpi di uova sode, negli Stati Uniti il presidente ospita il cosiddetto Egg Roll, la corsa alle uova nel giardino della Casa Bianca, a Corfù si gettano pentole e padelle dalla finestra e in Germania si decorano gli alberi con uova colorate. Orfani della ghirlanda appesa a Natale, chi siamo noi, dunque, per non dar vita a un'altra tradizione che porti colore sulle nostre porte o sulle nostre tavole? Iniziate fissando il filo di ferro alla base. Posizionate il muschio e fermatelo con un giro di spoletta. Procedete in senso orario inserendo tutti gli elementi per coprire la base, ricordandovi di dare ai materiali lo stesso verso. Una volta coperta tutta la base, chiudete il filo con un occhiello e sistemate le decorazioni scelte: quando sarete soddisfatti del risultato, procedete incollandole con la colla a caldo. Questa ghirlanda è perfetta per essere appesa con un bel nastro oppure per essere sistemata al centro della tavola pasquale, magari con al centro delle uova sode colorate o, ancor meglio, di cioccolato. Un consiglio in più? Per chi la userà come decorazione per la tavola, posizionate al centro un vaso di vetro con dei rami a cui appendere tante uova colorate alla moda tedesca: l'effetto sarà davvero scenografico.

*Fioraia, gestisce il negozio Coral di Milano con la socia Tiziana Temporali

L'ALTRO INGREDIENTE

Piccante e zuccherina al punto giusto, è a base di peperoncino, soia fermentata che dà umami, aglio e zenzero. In Corea si usa dappertutto: e sulle verdure si presta per glassare grossi bocconi

SALSA GOCHUJANG

In Corea la salsa gochujang è stata riconosciuta dall'Unesco patrimonio culturale immateriale dell'umanità

Altro che paniere Istat: un proverbio tradizionale coreano afferma: «Se hai gochujang e riso, hai un pasto»

Oltre agli usi canonici, il gochujang si presta a molte interpretazioni eretiche: si sposa bene anche con i formaggi e pure con il gelato

Grazie al processo di fermentazione, una confezione di gochujang conservata in frigo dura molto a lungo dopo l'apertura

La prima testimonianza scritta che menziona il gochujang risale al XVI secolo. Alcuni storici suggeriscono invece il VII secolo

di **Sara Porro***,
foto di Laura Spinelli, styling di Stefania Aledi

Nemmeno il mio frigo americano, a doppia anta, basta a rendere gestibile la mia vocazione bibliotecaria alle salse piccanti: ne ho almeno una decina di tipi differenti, dalla sriracha thailandese all'adobo messicano. Differiscono per intensità di piccantezza, ovviamente, ma soprattutto per profilo di gusto: non ci sono due salse piccanti uguali. Per qualche ragione, però, in Italia — dove c'è solo una cucina regionale che affida tante responsabilità al peperoncino, e parlo ovviamente della Calabria — ci siamo finora mostrati più aperti alle differenze tra acque minerali (ricordate la carta delle acque nei ristoranti pretenziosi tra gli anni '90 e i Duemila?) e a quelle tra i tipi di...sale. Certo, la varietà è il sale della vita, ma bianco, nero o rosa che sia, il sapore è sempre identico (faccio eccezione solo per il Sal de Gusano, della regione messicana dell'Oaxaca che contiene insetti disidratati ed è perfetto per il Margarita). Tra le mie salse piccanti preferite degli ultimi tempi c'è il gochujang, un condimento coreano usato in molti piatti tradizionali: è una pasta densa e rossa composta da peperoncino in polvere, soia fermentata, farina di riso, aglio e zenzero. C'è anche una punta di zucchero, che contribuisce a darle un profilo molto bilanciato tra sapidità, speziatura e leggera dolcezza. La soia fermentata («doenjang», in coreano) aggiunge umami e una rara profondità di sapore. Nella cucina coreana il gochujang viene usato come base per le marinature, per il piatto nazionale di riso, uova e verdure bibimbap, per le carni alla griglia, come condimento per zuppe e stufati. Qui ve lo propongo a supporto di una verdura: la sua consistenza pastosa possiede una densità che si presta bene per glassare grossi bocconi, con un'aderenza anche sul bagnato degna di pneumatici top di gamma.

Verdure caramellate

In una ciotola mescolo due cucchiai di gochujang, uno di salsa di soia, 2 cucchiaini di zucchero di canna, 1 cucchiaino di olio di sesamo e 2 spicchi d'aglio grattugiati finemente. In una grande padella antiaderente soffriggo in olio extravergine le parti bianche di un mazzetto di cipollotti tagliati fini, al punto da renderli croccanti e dorati, poi li trasferisco su carta assorbente e in padella friggo le parti verdi dei cipollotti; tengo entrambe da parte. In quest'olio aromatizzato al cipollotto soffriggo mezzo chilo di melanzane perline tagliate a pezzi, girandole a metà cottura. Abbasso il fuoco, aggiungo la salsa al gochujang e mescolo fino a quando non inizia a caramellare. Trasferisco su un grande piatto da portata e guarnisco con i cipollotti fritti.

*Giornalista enogastronomica e di viaggi

LA FRUTTA SI MANGIA LONTANO DAI PASTI?

ILLUSTRAZIONE DI ROBERTA RANIERI

Tra le false credenze più diffuse ed inspiegabili c'è l'avversione per la frutta. A volte osteggiata per il presunto eccesso di zucchero (altro falso mito), altre volte per la combinazione o l'orario di consumo. Uno dei miti più duri a resistere riguarda proprio questo: la necessità di mangiarla lontana dai pasti. Questa credenza deriva dal fatto che consumare la frutta negli spuntini aiuta a mantenersi sazi e quindi ad aderire con maggiore facilità ad eventuali schemi alimentari. Tuttavia, gli spuntini possono tranquillamente essere composti da altro (così come è possibile consumare anche tre frutti al giorno, due agli spuntini e uno dopo un pasto). Insomma, se c'è un alimento che proprio non dovrebbe darci pensiero e che in generale gli italiani tendono a consumare troppo poco, è proprio la frutta! L'idea, inoltre, che la frutta fermenti provocando effetti negativi all'interno dell'intestino è priva di evidenze scientifiche. Anzi, la frutta aiuta a concludere il pasto e specialmente se consumata intera — non sotto forma di frullati o puree e ancora meno come succhi o centrifugati, privi delle preziose fibre — ci aiuterà a mantenerci sazi e a gestire meglio una quotidianità sana. Il rallentamento del transito intestinale causato dalla fibra è minimo, praticamente ininfluente. Ci sono casi che ovviamente fanno eccezione, da discutere sempre con il proprio medico, in linea generale però si può stare tranquilli. Quando guardiamo alle abitudini degli italiani, fra tante cose di cui possiamo ridurre il consumo, quasi sempre il consumo di frutta è invece da aumentare: arriviamo a consumare 5 alimenti tra frutta e verdura ogni giorno, sempre di stagione, ruotando in modo naturale tra tutti i frutti, di vari colori. Ecco allora una ricetta che consiglio spesso ai miei pazienti, specialmente quando c'è bisogno di risvegliare un intestino un po' pigro, vero toccasana nelle mattine invernali.

Porridge

Portate a ebollizione 100 ml di latte (vaccino o bevanda vegetale di soia) con 100 ml di acqua. Aggiungete 80 g di fiocchi di avena e mescolate fino ad ottenere una crema liscia. A fuoco spento, aggiungete un cucchiaino di miele, un pizzico di sale e mescolate. Mettete in una ciotola e decorate con frutta secca, fresca a pezzi e gocce di cioccolato. Una gioia per occhi, palato e l'intestino.

*Medico dietologo e divulgatore scientifico

In dosi elevate fa ingrassare, alza la glicemia, è causa di diabete e carie dentali Le alternative? Abituarsi a farne a meno. Oppure sono da preferire frutta e miele (poco), che contiene vitamina C

di **Franco Berrino**
foto di Laura Spinelli,
food styling Alessandra Avallone, styling Stefania Aledi

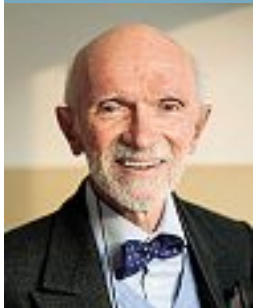
DOLCIFICARE SENZA ZUCCHERO

Anni fa ebbi l'occasione di conoscere Iginio Massari, il principe dei pasticceri italiani, e osai confessargli che noi de La Grande Via prepariamo dolci senza zucchero, utilizzando come dolcificante solo la frutta. Sentii addosso il suo sguardo di commiserazione. I dolci di alta pasticceria, in effetti, sono buonissimi, inarrivabili. Solo che, purtroppo, questi splendidi dessert sono a base, quasi sempre, di farine e zuccheri raffinati, ingredienti nocivi di cui il nostro organismo non ha bisogno. Il Padre Eterno non aveva previsto che ne mangiassimo, almeno nelle enormi quantità consumate oggi. Solo alla fine dell'800, con l'invenzione dei mulini di acciaio, si riuscì a produrre farine raffinatissime (0 e 00) e solo nel 1700 lo zucchero cominciò a comparire sulla tavola degli europei. Prima era una rara spezia importata dall'Oriente e usata come medicina. Poi si scoprì che si poteva coltivare la canna nei Caraibi, ma avevamo sterminato gli indigeni e dovemmo importare schiavi dall'Africa (lo zucchero nasce già macchiato di sangue). Poi Napoleone seppe che si poteva estrarre zucchero dalla barbabietola e per fare concorrenza a spagnoli e inglesi promosse lo sviluppo degli zuccherifici, ma fino a un secolo fa lo zucchero rimase un bene di lusso. Poi i prezzi calarono e ci fu il boom. Oggi in Italia ne consumiamo in media 27 kg a testa all'anno (74 g al giorno!). Che troppo zucchero faccia male lo si è sempre sospettato, ma solo negli anni 2000 gli studi epidemiologici lo hanno dimostrato al di là di ogni ragionevole dubbio. Lo zucchero fa ingrassare, causa dislipidemie (soprattutto alza i trigliceridi), ipertensione, diabete, gotta, carie dentali e facilita le infezioni. L'abuso di zucchero e farine raffinate fa aumentare la glicemia e più alta è la glicemia più ci si ammala di cuore e di cancro. Una recente meta-analisi di nove grandi studi su complessivamente circa un milione e mezzo di persone ha mostrato che il cibo vegetale è protettivo per le malattie cardiovascolari, circa il 15% di rischio in meno in chi ne mangia di più rispetto a chi ne mangia meno, ma se si tolgono dai cibi vegetali zucchero, farine raffinate, bevande zuccherate e dolciumi, la protezione diventa del 30%.

Lo zucchero è costituito da una molecola di glucosio associata a una di fruttosio. Il glucosio fa aumentare la glicemia acutamente; il fruttosio non ha questo effetto, ma alla lunga ostacola il funzionamento dell'insulina e favorisce il diabete. I diabetologi più informati oggi raccomandano ai loro pazienti di evitare i biscotti per diabetici, dolcificati con fruttosio. Anche nella frutta c'è glucosio e fruttosio, ma c'è anche il contravveleno: le fibre, che rallentano l'assorbimento del glucosio e la vitamina C che contrasta i danni del fruttosio. Meglio comunque la frutta che i succhi di frutta. Anche il miele contiene glucosio e fruttosio liberi, ma è protetto dalla vitamina C e da polifenoli antinfiammatori e antiossidanti. Meglio comunque mangiarne poco e sempre accompagnato da un grasso buono (io uso il tahini) per rallentare l'assorbimento del glucosio. Lo stesso vale per i malti: sono meglio dello zucchero perché non hanno fruttosio ma hanno un alto indice glicemico. Non ci sono dolcificanti senza problemi. Gli zuccheri di canna integrali (Panela, Mascobado) contengono meno saccarosio (85% rispetto al 99% dello zucchero bianco) e qualche sale minerale che può aiutare il funzionamento dell'insulina. Vanno bene per aiutarci in fase di disassuefazione. Lo stesso vale per lo sciroppo d'acero (saccarosio), forse peggio è lo sciroppo d'agave (fruttosio). I succedanei alcolici come sorbitolo e maltitolo possono causare diarrea e in alcuni Paesi sono proibiti nei prodotti per l'infanzia. Aspartame, sucralosio, acesulfame e stevia sono centinaia di volte più dolci dello zucchero e quando l'intestino si accorge di un gusto così dolce spalanca le porte per assorbire il glucosio. Se si mette una fogliolina di stevia in una tisana non può salire la glicemia perché non c'è glucosio, ma se si mangia anche solo un biscottino la glicemia salirà di più che se avessimo dolcificato con lo zucchero. Al bar, se si mangia la brioche, è meglio non dolcificare il cappuccino con le bustine blu. Anche le bustine marroni di zucchero di canna sono praticamente la stessa cosa dello zucchero bianco.

La nuova stella della pasticceria senza saccarosio è l'eritritolo: dolce come il saccarosio, non fa alzare la glicemia, ma non è detto che faccia bene. È una sostanza prodotta in minima quantità anche dal nostro organismo ed è stata riscontrata più alta nel sangue di pazienti affetti da gravi tumori. In sintesi, piuttosto che cercare un sostituto dello zucchero è meglio abituarsi progressivamente a gusti meno dolci. A me, ad esempio, piace molto il cannolo siciliano e quando vado in Sicilia compro le cialde, poco dolci, e le riempio solo con la ricotta e con qualche pistacchio. È una coccola, come i dolci senza zucchero de La Grande Via.

Franco Berrino, medico, già direttore del Dipartimento di medicina preventiva e predittiva dell'Istituto dei Tumori di Milano e fondatore dell'associazione La Grande Via (*Crediti foto: C&C Milano, L'arte nel pozzo, Rivadossi Sandro, Sambonet, Zara Home*)

TORTA INTEGRALE AL COUS COUS

INGREDIENTI

Per la crema: 75 g di cous cous, 300 ml di succo di mela, 150 ml di acqua, 1 pz di bacca di vaniglia (2 cm), 80 g di uvetta, 15 g di olio di cocco, succo di mezzo limone, 1 pizzico di sale marino integrale, 20 g di granella di mandorle tostate. Per la base: 150 g di farina di tipo 2, 60 g di uvetta, 60 ml di latte di riso, 45 g di semi di girasole, 38 ml di olio evo, 6 g di polvere lievitante a base di cremor tartaro, 1 cucchiaino di scorza di limone, sale

Per la crema, cuocete per 15 minuti acqua e succo di mela, cous cous, vaniglia e sale. Spegnete e lasciate raffreddare. Frullate con uvetta, olio e succo del limone. Per la base, versate farina, polvere lievitante, scorza di limone e un pizzico di sale. Frullate uvetta, semi, latte e olio. Unite i composti e impastate. Stendete l'impasto su un ripiano infarinato e rendetelo sottile. Rivestite un cerchio per pasticceria di 19 cm dopo averlo appoggiato su una teglia ricoperta di carta forno. Bucherellate la base, fate cuocere nel forno caldo (circa 180°C) per 15-20 minuti. Quando è freddo, versate la crema e mettete in frigo. Cospargete con la granella.

(Ricette di Monia Talenti dell'associazione La Grande Via)

È l'antenata della cheesecake e s'ispira al libro di Cristoforo di Messisbugo, pietra miliare della gastronomia rinascimentale

*Foodwriter e fotografa di origine nippo-australiana. Da anni vive con la famiglia vicino a Firenze

TORTA DI PANE E RICOTTA

di **Emiko Davies***

Questa torta è l'unione di un bread and butter pudding di tradizione britannica e di una cheesecake americana. Ma è preparata con ingredienti semplici ed economici come pane raffermo e ricotta. Una ricetta apparentemente moderna, dunque, ma che invece ha origini inaspettatamente rinascimentali. È infatti ispirata a un dessert di Cristoforo di Messisbugo, l'autore ferrarese di uno dei libri storici più importanti della gastronomia italiana, *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale*, pubblicato nel 1549. Messisbugo serviva alla corte di Alfonso I d'Este di Ferrara, dove era conosciuto per i suoi banchetti sontuosi. Il suo libro descrive non solo come preparare banchetti nobili tipici dell'epoca con menu dettagliatissimi, dalla musica agli utensili di cucina, ma raccoglie pure ben 315 ricette. Tra cui, appunto, l'antenato di questo dolce. Nel *Tacuinum Rinascimentale. Itinerario di trionfi gastronomici*, invece, gli autori, Auguro Tocci, Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini, suggeriscono di preparare la torta di pane di Messisbugo con della ricotta fresca al posto del formaggio duro grattugiato della ricetta originale. Può sembrare strano per i gusti di oggi, ma nel libro di Messisbugo (come spesso si vede nelle ricette rinascimentali) il salato e il dolce appaiono insieme, come nei suoi maccheroni romaneschi con formaggio duro grattato e «zuccaro e cannella, e di sotto, e di sopra, e per mezzo». Ma, come si legge nel *Tacuinum Rinascimentale*, «Cristoforo rielabora e inventa ricette, fissa e raffina quelle popolari, adattando ai prodotti locali le preparazioni forestiere ed esotiche». Queste sostituzioni, in linea con il modo di Messisbugo di rielaborare le ricette, sono sicura sarebbero bene accette.

Ingredienti

200 g di pane raffermo in cubetti, 400 ml di latte caldo, 2 uova, 100 g di zucchero, 250 gr di ricotta, scorza di 1 limone grattugiata, 40 g di uvetta, 60 ml di grappa (o acqua), 1 cucchiaino di lievito chimico.

Preparazione

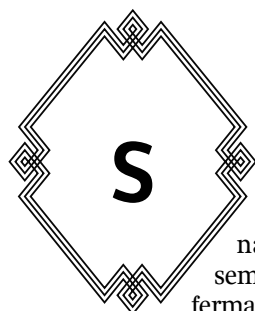
Mettete il pane raffermo in ammollo nel latte caldo finché non diventa morbido. Potete fare questa operazione anche la sera prima, lasciando pane e latte nel frigo fino a mattina. Sbattete uova con zucchero e ricotta, aggiungendo il pane con il suo latte, poi, infine, il limone grattugiato e il lievito, creando un composto liscio. Incorporate uvetta e grappa e versate tutto in una tortiera imburrata del diametro di 20 cm. Cuocete in forno ventilato a 180°C per 45 minuti.

TURISTI IN CITTÀ

Se non ci sono viaggi all'orizzonte, perché non giocare a fare i turisti nella propria città? Io adoro farlo coi miei bambini a Milano, la nostra città. Usciamo, con macchina fotografica al collo (io), e andiamo a esplorare, lasciandoci avvolgere dalla bellezza di quello che incontriamo, sia essa in un dipinto, un giardino o un edificio storico. Scelgo posti che siano visivamente stimolanti, in modo da suscitare stupore nei miei figli, sperando che quello che vedono entri dentro per restare nella loro memoria e poi tornare quando saranno adulti sotto forma di suggestioni o ricordi da custodire gelosamente. Tra i nostri posti preferiti, dove ci piace tornare, c'è sicuramente la Casa degli Atellani in Corso Magenta: un'autentica casa-museo appartenuta a una famiglia di cortigiani degli Sforza e restaurata nel '900 da Piero Portaluppi, grande protagonista dell'architettura milanese, che ne conservò la magia originaria. Armati di audioguida, mentre io cammino con la testa all'insù, incantata dagli affreschi del Luini, i miei figli rincorrono i tanti aristo-gatti che gironzolano indisturbati tra le sale opulente della casa e nel magnifico giardino che custodisce la piccola vite, pare appartenuta a Leonardo da Vinci. Dopo la visita, si va a mangiare un éclair al caramello nella minuscola, sublime pasticceria francese di Pierre Caffet, proprio alle spalle della Casa degli Atellani, in via San Vittore. Un'altra esperienza da turisti doc che vale la pena fare, soprattutto con i bambini al seguito, è salire i 251 gradini che portano fino alle terrazze del Duomo. L'emozione di arrivare in cima e camminare tra le guglie a pochi passi dalla Madunina, osservando la città dall'alto, magari al tramonto, è indescrivibile. È un po' fuori mano ma merita sempre una visita la Fondazione Prada, con la sua esposizione permanente di opere di grande impatto come quelle di Jeff Koons e Damien Hirst, che hanno il potere di affascinare i bambini come enormi giocattoli. Anche perché dopo si fa merenda al Bar Luce con una fetta di torta con la glassa rosa, che fa pendant con il décor vagamente surreale del bar. E nei weekend di sole, la Rotonda della Besana è sempre una buona idea: la sua forma circolare la rende architettonicamente spettacolare e poi ospita il MUBA, il Museo dei bambini, fucina di laboratori creativi con una bellissima selezione di libri per l'infanzia e uno scenografico bistrot dove mangiare un boccone, anche all'aperto.

*Blogger e autrice di *Moms about town*

Piccoli e dolci, sono dei pani profumati legati alla tradizione pagana nordeuropea. Di buon auspicio, celebravano la dea della fertilità e della rinascita. La croce sulla superficie? L'intervento di un monaco del XII secolo

Testi e foto di **Francesco Pruneddu***

HOT CROSS BUN

Si dice che il successo di alcune preparazioni si nasconda nell'unione di semplici ingredienti. A confermare questa teoria arrivano gli *hot cross bun*. Piccoli pani profumati, esteticamente accattivanti e con una storia tutta da scoprire. Ancora oggi proposti nei panifici e nelle bakery del Regno Unito, gli *hot cross bun* sono a tutti gli effetti parte di quella lista di dolci mai dimenticati. Se rientrano nell'insieme di ricette Nord europee più longeve è facile intuire il perché, tuttavia stabilire il momento preciso in cui nacquero è complicato ma per farci un'idea di quanto siano antichi sarà sufficiente sapere che già le popolazioni germaniche preparavano questi piccoli pani, precisamente in occasione dei festeggiamenti dedicati a Eostre — divinità pagana legata alla fertilità e alla rinascita —, il cui nome risuona nel termine inglese *Easter*, che significa Pasqua. I piccoli *bun*, infatti, sono stati adottati dal mondo cristiano anche se la ricetta ha subìto qualche modifica. Stando a quanto viene tramandato, un monaco del XII secolo avrebbe introdotto spezie come la cannella e la caratteristica croce sulla superficie, inequivocabile simbolo cristiano che richiama la passione di Cristo. Ad arricchire ulteriormente la storia di questi pani dolci si sono aggiunte le credenze popolari, come quelle che gli attribuiscono poteri taumaturgici e di buon auspicio. Se volessimo individuare un caso analogo di passaggio dal mondo pagano a quello cristiano, basterebbe guardare alla storia del «tronchetto», oggi simbolo del Natale ma che nel mondo dei riti pagani era davvero un ceppo ligneo che veniva lasciato bruciare come buon auspicio per il nuovo anno. Gli *hot cross bun* sono semplici e sapranno portare in tavola una ventata di profumi unici, forse un po' distanti dalla tradizione pasquale italiana, ma per questo meritevoli di essere scoperti.

INGREDIENTI

Per 12 hot cross bun: 600 g di farina manitoba, 90 g di zucchero, 2 g di cannella in polvere, 1 g di chiodi di garofano in polvere, 1 g di noce moscata in polvere, 10 g di lievito di birra secco (vanno bene 20 g se lo preferite fresco), 300 g di latte, 1 uovo, 10 g di sale, scorza di un limone, 80 g di burro, 100 g di uvetta (dovete lasciarla in ammollo in acqua calda 10 minuti prima della lavorazione), 50 g di farina manitoba, 60 g di acqua, confettura di albicocca (questo è il gusto più indicato) oppure sciroppo d'acero.

*Storico dell'arte, fotografo ed esperto di dolci vintage che racconta sul suo profilo Instagram @ch_ecco. Il suo primo libro è *Dolci d'Itaia* (Solferino, 2022)

PREPARAZIONE

Versate la farina e il lievito in una terrina. Formate un cratere e aggiungete zucchero, spezie, uovo, latte e sale. Lavorate a mano o con mestolo, inglobate anche la farina dai lati e continuate a lavorare l'impasto per 15 minuti. Quando avrà raggiunto un aspetto compatto, aggiungete anche la scorza del limone e — a piccole dosi — anche il burro. Strizzate e tamponate l'uvetta con carta assorbente, poi inglobatela al meglio. Trasferite l'impasto su una spianatoia e continuate a lavorarlo, ripiegandolo su sé stesso per 10 minuti. Dategli la forma di una pagnotta e lasciatelo lievitare dentro un'ampia ciotola, coperto da pellicola alimentare, fino al raddoppio del volume, saranno necessarie circa due ore. Trasferite sulla spianatoia l'impasto lievitato, appiattitelo leggermente e dategli la forma di un filoncino. Aiutandovi con una bilancia, tagliate piccole porzioni di impasto da circa 80 g e date forma a ogni singolo panino, arrotolandoli sul piano da lavoro con l'aiuto del palmo della mano Disponeteli su una teglia foderata con carta forno, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per due ore. Quando la lievitazione sarà terminata, preparate la glassa che servirà per formare la croce sulla superficie dei bun: versate la farina in una ciotola e aggiungete l'acqua a filo, mescolando con una frusta o una forchetta. Dovrete ottenere la consistenza di una glassa densa. Versatela in una sac à poche. Tagliate la punta della sac à poche e procedete col creare sulle superfici dei bun prima le linee orizzontali, poi quelle verticali. Cuoceteli a 180C in forno statico per circa 20 minuti. Dopo averli sfornati, quando ancora caldi o tiepidi, lucidateli a scelta con uno sciroppo di acqua e zucchero, sciroppo d'acero o confettura di albicocca leggermente allungata con acqua tiepida.

Mandorlata
Sal De Riso, 42 euro (1 kg), salderisoshop.com
Bucce d'arancia candite e glassa di mandorle: è la classica Mandorlata del pasticcere campano

Classica
Ernst Knam, 40 euro (1 kg), eknam.com
Una proposta dai sapori classici, quali mandorle, arancia candita e granella di zucchero

I LIEVITATI (PREZIOSI) PER LA PASQUA 2023

Al profumo di vaniglia purissima o con il cioccolato. Al burro profumato o lasciate riposare 72 ore prima della cottura Le migliori colombe da assaggiare quest'anno secondo la redazione di Cook

a cura di **Redazione Cook**
foto di Amaranta Medri

Bergamotto
Davide Longoni, 38 euro (750 g), davidelongoni.com
Con ingredienti solo da prodotti di filiera, l'impasto è aromatizzato anche con bergamotto

All'arancia
Tiri, 42 euro (1 kg), tiri1957.it
Con un impasto lavorato per 72 ore, la versione tradizionale ha il gusto di arancia staccia lucana

Vaniglia purissima
Mandarin Oriental, Milan, 50 euro (1 kg), mandarinoriental.com/it/milan/la-scala
Con sentori di vaniglia purissima, è creata dal pastry chef Marco Pinna

Pralinata
Niko Romito, 45 euro (1 kg), nikoromito.com
Zucchero di barbabietola e pralinato di mandorla avvolgono la colomba dello chef tristellato abruzzese

Francese
Armani, 37 euro (1 kg), armanidolci.com
Burro francese, arance Navel e uvetta sultanina caratterizzano la colomba della maison

Da Milano a Potenza, da Bergamo alla Costiera amalfitana: quanti segreti culinari racchiude il nostro magnifico Paese? Tanti, almeno quanti sono i pasticceri, i panificatori e gli chef che ogni giorno, e in particolare durante le festività, si rimboccano le maniche per regalarci nuove emozioni. Dolci, in questo periodo, e molto diverse. Sebbene a una prima vista distratta le colombe che abbiamo selezionato per la Pasqua 2023 possano sembrare simili tra di loro, ciascuna è il frutto di una ricetta tradizionale che offre molteplici sfaccettature sensoriali. Gusti, profumi, dettagli precisi che fanno la differenza e rendono ciascun prodotto un piccolo capolavoro artigianale. Che c'è chi ha puntato sui sapori della vaniglia purissima o si è occupato di candire gli agrumi. Chi ha giocato con il cioccolato e un burro particolarmente profumato e chi si è impegnato in una lavorazione lunga addirittura 72 ore. Non è una lista completa, bensì un affresco delle colombe più interessanti da gustare quest'anno. Che si è tramutato anche nella narrazione di alcune storie: ogni dolce è diventato protagonista di un piccolo set fotografico in cui abbiamo immaginato tante feste di Pasqua in miniatura. Attorno a una tavola, al mare, in montagna o sotto a un albero in compagnia della propria famiglia.

Amaretto
Da Vittorio, 50 euro (1 kg), davittoriogift.com
Profuma anche di granella di amaretto la colomba dei maître pâtissier di «Da Vittorio»

Fantasiosa
Gucci Osteria da Massimo Bottura, 70 euro (1 kg), gucciosteria.com
Gli chef López e Kondo uniscono ingredienti classici e creativi come albicocche candite e gianduia

Al cioccolato
Xbe - Giancarlo Perbellini, 30 euro sfusa, 33 euro confezionata (1 kg), casaperbellini.com
È al cioccolato la versione più golosa delle colombe dello chef bistellato veronese

1 2 3 4 5

6 7 8

UNO SCRIGNO DI CIOCCOLATO

Fondente, con la granella o decorato a mano, l'uovo di Pasqua 2023 è un tesoro che nasconde dolcezze e sapori inaspettati. La nostra selezione

a cura di **Redazione Cook**

9 10 11

12

13 14 15

1. HARRODS
SCARAMANTICO

Una piuma di pavone dorata si è posata sul guscio dell'uovo di Harrods con ripieno al «pane e burro». La sorpresa? Aprite il cassetto alla base della scatola e troverete 16 bon bon multicolor (1,8 kg, solo su ordinazione su *personalshopping@harrods.com)*

2. HOTEL CHOCOLAT
SPLASH!

Ironia della sorte: un finto tuorlo di cioccolato bianco si è rotto contro un uovo al latte denso al 40% (150 g, euro 13, *hotelchocolat.com)*

3. LAVORATTI 1938 & CRACCO
A QUATTRO MANI

Alla pesca di Volpedo, ciliegia e mandorla romana tostata. Sono tre le varianti tutte fondenti 60% Ecuador monorigine realizzate dallo chef Carlo Cracco insieme a Marco Ferrari, maître chocolatier di Lavoratti 1938, cioccolateria ligure rilevata da Fabio Fazio e Davide Petrini (500 g, euro 60, *shop.carlocracco.it* e *lavoratti.it)*

4. ARMANI & GOBINO
FASHIONISTA

Avvolto in una carta color lilla che si ispira agli abiti primavera/estate di Giorgio Armani, c'è l'uovo di Guido Gobino che, con più di cinquanta anni di storia, rappresenta la tradizione del vero cioccolato torinese. Fondente o al latte con granella di nocciola (440 g, euro 69, nei negozi Armani e online su *armanidolci.com)*

5. LA PERLA DI TORINO
INNO AL PISTACCHIO

UOUO è la novità della Pasqua 2023 firmata La Perla di Torino. Un inno al pistacchio salato, disponibile anche al gusto gianduja. Lo completa un eco-pack pop (450 g, euro 45, *laperladitorino.it)*

6. SANT AMBROEUS
EASTER PASTEL

Il segreto della ricetta? Il cacao di origine africana tra i più pregiati al mondo: il monorigine São Tomé, tipico del Golfo di Guinea fondente al 70%. I colori rosa e azzurro sono un omaggio a quelli del brand (da 200 g, euro 65, *santambroeus.com*)

7. BODRATO
STRIATO

Si chiama Spider il goloso uovo Bodrato fatto di una ragnatela di righe colorate che si intrecciano a formare una trama. Nella versione fondente o al latte (box small da euro 15,80, *bodratocioccolato.it)*

8. PAOLO BRUNELLI
DI SOPPIATTO

La forma è insolita eppure la sorpresa dentro c'è. Tre le tipologie: Venezuela, Santo Domingo e Madagascar (500 g, euro 34, *paolobrunelli.me*)

9. DOMORI
UN CLASSICO

Fondente 60% con una sorpresa tutta Domori al suo interno: cioccolatini! (150 g, euro 24, *domori.com*)

10. LEONE
OVETTI FIABESCHI

La Pasqua delle Meraviglie ispirata a quel magico paese in cui viveva Alice (latta Tamburello Regina di Cuori con ovetti assortiti, euro 19,90, *pastiglieleone.com*)

11. LADURÉE
CON LA CORONA

L'inconfondibile corona Ladurée che, per l'occasione, è stata reinventata sul cioccolato con delicati fiori di stagione. All'interno, i tipici éclair e macaron in versione cioccolato (125 g, euro 25, *laduree.fr)*

12. FORTNUM & MASON
OIL ON CANVAS

Un coniglietto dipinto a mano con una copertura di cioccolato monorigine della Colombia cacao 45% è stato realizzato in esclusiva per Fortnum's da maestri cioccolatieri del Galles (500 g, euro 130, *fortnumandmason.com)*

13. IGINIO MASSARI
PRALINATO

Cioccolato bianco e pistacchi, fondente e mandorle o nocciole, latte e nocciole? C'è anche l'edizione limitata al lampone con la firma del maestro (700 g, euro 107, *iginiomassari.it*)

14. ERNST KNAM
FLOWER POWER

L'«uovo senza nome» ricoperto da piccoli fiorellini naif è un omaggio dello chef alla fantasia di ognuno di noi. E un invito a rinominarlo secondo la personale idea di natura (530 g, euro 65, *eknam.com)*

15. PRESTAT
REMINISCENZA

Vi porterà i ricordi, e il sapore, degli hot cross bun, i panini dolci e speziati di origine inglese preparati secondo la tradizione per la Pasqua. Ripieno di tartufi alla frutta e cannella (170 g, euro 37,95, *prestat.com).*

I LIBRI

MAPPA
ATLANTE DELLE VIGNE DI LANGA

Le grandi vigne delle Langhe, uno dei territori più vocati al mondo. I protagonisti della storia del Barolo e del Barbaresco. I testimoni di un secolo durante il quale è nato il mito delle Langhe. Nell'atlante illustrato curato da Slow Food, edizione aggiornata dello storico volume nato 34 anni fa, il lettore viene guidato alla scoperta delle etichette e delle cantine da non perdere lungo le strade delle colline patrimonio dell'Unesco (*Slow Food editore, 352 pagine, 39 euro*).

DALLA TOSCANA
CUCINA POVERA

Gli italiani la chiamano l'arte dell'arrangiarsi con quello che si ha. Un approccio secolare che è anche il cuore della cucina povera, fatta di ingredienti umili, poco costosi, verdure dell'orto, riso, pasta, avanzi, capaci, però grazie alla bravura dei cuochi di trasformarsi in ricette speciali. Dalla pappa al pomodoro al siciliano gelo di anguria, le racconta la foodwriter toscana Giulia Scarpaleggia nel suo ultimo libro (*Artisan, 320 pagine, 34,99 euro*).

DESSERT
SWEET ENOUGH

Torte senza alcuno sforzo, marmellate che si cuociono al forno, nuovi classici (americani) come la torta al limone salato. Il nuovo ricettario di Alison Roman, ex pasticcera, ora food writer e collaboratrice del *NYT*, è una raccolta di dolci da fare subito, pensata per chi pensa di non averne le capacità. Senza particolari attrezzature o ingredienti speciali. Da cucinare con la disinvoltura elegante di Alison Roman (*Hardie Grant Books, 304 pagine, 33 euro, dal 5 aprile*).

DAL MONDO SELVATICO
LE PIANTE CI PARLANO

Ci sono le piante che proteggono, quelle che curano ferite e anche piante che cucinano, come l'acetosa, la borragine, la santoreggia, il papavero... Alcune distinzioni «sentimentali» per catalogare il grande mondo vegetale selvatico troppo a lungo dimenticato. Le ha raccontate Stefania Piloni, ginecologa, profonda conoscitrice di erbe medicinali e docente in fitoterapia presso l'Università di Milano, nel suo ultimo libro. Un appassionante invito a ritrovare il legame perduto con la natura (*Vallardi, 208 pagine, 14,90 euro*).

TRADIZIONI CINESI
BAO FAMILY

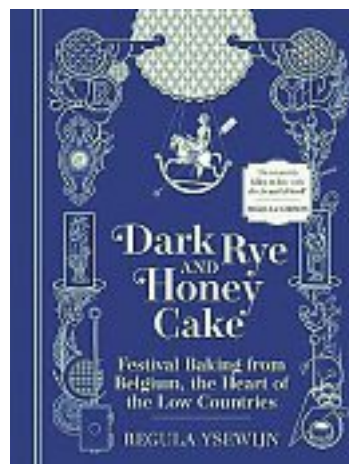
In ogni famiglia cinese il pasto è un momento sacro di condivisione e una vera esplosione di sapori. A partire dai bao, irresistibili panini al vapore protagonisti di questo ricettario firmato da Céline Chung. Un viaggio in 80 ricette lungo i molteplici aspetti della cucina cinese, fra il dolce e il salato, l'acidulo e il piccante: pancake al cipollotto, insalata di pollo al peperoncino, involtini primavera, zuppa pechinese, anatra laccata, pesce in salsa agrodolce... (*L'ippocampo, 272 pagine, 29,90 euro*).

Ricette dimenticate, come i pani invernali, i pretzel per la Quaresima o la pasta fritta per Kermis: l'identità culinaria belga, forgiata attraverso le feste stagionali, nell'ultimo volume di Regula Ysewijn

Regula Ysewijn, *Dark rye and honey cake, Festival baking from the heart of Low Countries*, Murdoch books, 272 pagine, 33,95 euro

I SEGRETI DEI DOLCI DEI PAESI BASSI

di **Isabella Fantigrossi**

Come sempre, nei libri della food writer belga, star di Bake Off Belgio, le immagini sono come Rembrandt che prendono vita. Profonde, intense come quadri d'autore. E il suo ultimo ricettario, una storia della pasticceria del suo Paese, attraverso ricette dimenticate nel tempo e forgiate attraverso il susseguirsi di feste sacre e profane durante l'anno, non fa eccezione. «Lasciando andare, solo un po', il suo amore per l'Inghilterra, Regula ha fatto brillare una luce potente sul Belgio», ha scritto nella sua introduzione al volume Annie Gray, una delle più celebri storiche britanniche dell'alimentazione. Ma del resto, «per abbracciare il mio Paese — scrive la stessa autrice nel libro — avevo bisogno di diventare uno straniero che guarda dentro». Ecco, allora, dopo tanti libri dedicati alla gastronomia e alla storia britannica — il primo e più celebre è *Pride and pudding*, uscito anche in Italia per Guido Tommasi editore — un ricettario che omaggia, finalmente, i suoi Paesi Bassi. Studiati e raccontati, come mi dice Regula Ysewijn, con lo sguardo un poco più distante della storica straniera. «Sono cresciuta in una famiglia in cui il cibo serviva semplicemente per essere cucinato e mangiato senza alcuna gioia, non certo per essere scoperto, assaporato, studiato». Nessun ricordo famigliare, dunque, ad attirare Regula verso le tradizioni culinarie dei Paesi Bassi. Piuttosto, la scoperta di un antico manoscritto del diciassettesimo secolo (il Brabants cookbook) conservato nella biblioteca Hendrik Conscience Heritage di Anversa, «sulle cui pagine ho passato moltissime ore a studiare». A cui è seguito un lento avvicinamento alla storia dei Paesi Bassi per prepararsi a scrivere questo ricettario. Che si concentra, in particolare, sulla cucina e sulla storia «del cuore dei Paesi Bassi dove sono nata» — le Fiandre, la regione belga di lingua olandese — che tanto ha influenzato il resto del Paese. Qui la cultura del cibo è tutta fatta di prodotti, dolci e salati, da forno: «Le città cuociono con orgoglio il loro *vlaai* (una crostata sottile), il loro *peperkoek* (torta speziata di segale) o il loro *gebildbrot* (il pane a forma di persona o di animale cotto durante alcune feste liturgiche). E le tradizioni culinarie sono quelle tradizioni che sopravvivono ai tempi difficili e riescono a rimanere rilevanti anche al giorno d'oggi. Che si tratti di Carnevale o di San Nicola, di Natale o Capodanno, la gente dei Paesi Bassi da sempre accende un fuoco, riscalda i forni o le piastre da waffle per cuocere i dolci festivi preferiti». Oggi, finalmente, Regula Ysewijn ce li racconta tutti.

Dai miti greci ai nostri giorni, il viaggio lungo la storia di cedri, limoni, arance. Il nuovo saggio di Giuseppe Barbera, professore di Colture arboree all'Università di Palermo

PERCHÉ GLI AGRUMI HANNO CAMBIATO IL MONDO

di **Isabella Fantigrossi**

Se esistono in natura dei frutti considerati da sempre preziosissimi doni degli dei — anche grazie alla loro predisposizione genetica a produrre contemporaneamente fiori e frutti —, questi sono propri gli agrumi. Non è un caso che vennero chiamati anche esperidi, in ricordo delle ninfe che custodivano i pomi d'oro del giardino di Zeus, poi conquistati da Ercole nella sua undicesima fatica per portarli agli uomini. Lo racconta, in un coltissimo saggio appena uscito per il Saggiatore, Giuseppe Barbera, palermitano, già ordinario di Colture arboree all'Università della sua città, e curatore per il Fai del recupero del giardino della Kolymbethra nella Valle dei Templi e di Donnafugata a Pantelleria. Un'autorità in materia botanica che qui ha scelto di raccontare la storia del mondo proprio attraverso gli agrumi. Al centro di leggende orientali — erano talmente rari che in Cina, nel terzo secolo avanti Cristo, era stato creato un ministero degli Agrumi con il compito di spedire carichi di arance alla corte dell'imperatore —, cantati da Omero nell'Odissea, scoperti da Alessandro Magno in Persia, protagonisti dei più bei giardini andalusi e siciliani, si riempirono di aranci e limoni, preziosa soluzione per combattere le malattie dei marinai, cedri, arance e limoni hanno accompagnato l'uomo lungo la sua storia. Anche nella cattiva sorte. Ecco perché, oggi, guardano al futuro, Barbera non ha dubbi: produttori, industriali e commercianti sono chiamati a contrastarne la filiera sporca del lavoro nero.

Giuseppe Barbera, *Agrumi. Una storia del mondo*, il Saggiatore, 320 pagine, 25 euro

A CURA DI CAIRORCS MEDIA

CANTINA SAN MICHELE APPIANO

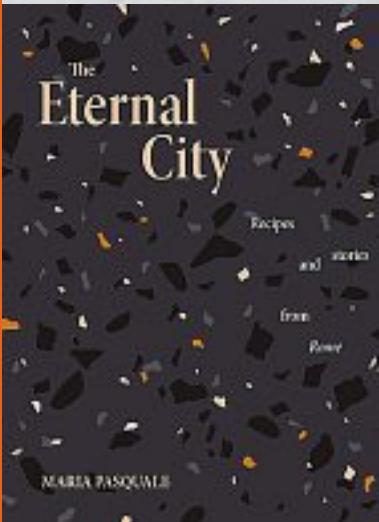
Lo Schulthauser è ancora oggi uno tra i migliori bianchi

Ha da poco compiuto 40 anni ed è uno dei vini bianchi che hanno contribuito in Alto Adige ad attivare un processo di rinascita qualitativa del settore enologico. È lo Schulthauser, celebre prodotto della storica Cantina San Michele, fondata più di un secolo fa. Un vino che ha mantenuto il suo ruolo identitario anche grazie alla conservazione di alcune caratteristiche irrinunciabili. Dall'etichetta, che riproduce la cantina di San Michele nell'anno della sua fondazione, il 1907, al formato della bottiglia, tutto è rimasto uguale. Nonostante fosse stata delineata una chiara distinzione tra Pinot Bianco e Chardonnay, in Alto Adige si è continuato a lungo a confonderli, fino all'arrivo di un gruppo di enologi, tra cui spiccava il Kellermeister Hans Terzer che identificò la zona intorno allo Schloss Moos-Schulthaus, ai piedi del massiccio della Mendola nella contrada Appiano Monte, come luogo ideale per proseguire una tradizione nata nell'ottocento, proprio nel Tirolo del Sud. «Dopo aver fatto qualche esperimento con il Pinot Bianco vinificato esclusivamente in acciaio da impianti sin troppo produttivi, che arrivavano a 120 - 140 quintali per ettaro, mi venne l'idea di creare una tipologia di bianco più strutturato e possibilmente longevo - ha testimoniato lo stesso Terzer - La scelta rimase sul Pinot Bianco e su alcune parcelle particolarmente vocate nella zona classica di Schulthaus». Una decisione che portò anche alla creazione di un nuovo personale modello di vinificazione, unito a una tecnica innovativa, ovvero la fermentazione malolattica, utile a contrastare l'eccesso di acidità e aumentare morbidezza ed eleganza, mentre la prolungata permanenza sui lieviti contribuì ad arricchire il vino di profondità e struttura.

> *Un DOC Alto Adige - Südtirol Pinot Bianco che da decenni sorprende all'esame gustativo per l'eleganza, il carattere fruttato, floreale e setoso*

Una gestazione che ha portato alla nascita di un Pinot Bianco dalle note fresche, fruttate e setose, dai profumi di mela e pera, che spesso si uniscono a quelli dell'albicocca e della susina. Sono presenti anche delicati sentori floreali di biancospino e zagara. Lo Schulthauser è stato tra i primi vini bianchi altoatesini a essere distribuito non solo a livello locale ma anche internazionale, diventando un brand a tutti gli effetti. Del vigneto Schulthauser, 26 ettari sono dedicati al Pinot Bianco. La vendemmia, che un tempo cominciava a fine settembre, oggi è anticipata al 15 del mese. Con rese intorno ai 60 hl/ha, la produzione massima si aggira attualmente tra gli 80 e i 90 quintali, per un totale di circa 200 mila bottiglie prodotte ogni anno. Lo Schulthaus risulta essere, dunque, un vino di nicchia ma al tempo stesso quello di maggiore rilievo qualitativo, tra l'altro con il migliore rapporto qualità/prezzo.

IDEE
LE RICETTE SALVABOLLETTA

Si può mangiare del cibo buono e sano risparmiando tempo e denaro? Secondo la cuoca Natalia Cattelani, una delle protagoniste di È sempre mezzogiorno, sì. Imparando le ricette salvabolletta, per esempio la pizza di pane raffermo, la pasta cucinata a fuoco spento, la zuppa fredda di fragole e pomodori, il ragù in bianco con la pentola a pressione o le crocchette di salmone al microonde. Idee pratiche e veloci, con un occhio al portafogli (*Gribaudo, 160 pagine, 16,90 euro*).

VIAGGI
THE ETERNAL CITY

L'ultimo libro di Maria Pasquale, giornalista di Melbourne da tempo innamorata e trapiantata a Roma, curatrice del blog *HeartRome*, non poteva che essere un bellissimo omaggio alla città eterna: una guida ai luoghi dove i romani mangiano ogni giorno, dalla trattoria alla cucina di casa, anche attraverso 70 piatti tipici condivisi da ristoranti iconici, chef, familiari e amici di Maria (*Smith Street Books, 253 pagine, 31 euro*).

SEGRETI
IN CUCINA, LE VERITÀ VAN DETTE!

Pensiamo tutti di saper cucinare, perché abbiamo imparato dalla nonna. Ma spesso le tradizioni ignorano il progresso scientifico. Così Arthur Le Caisne, con umorismo e 400 illustrazioni, ci spiega cosa succede davvero nei nostri forni e in pentola. Sfatando oltre 60 luoghi comuni sui piatti più comuni, patate fritte, bollito, pollo arrosto, roast beef, pasta, brodi... (*L'ippocampo, 240 pagine, 19,90 euro*)

NUTRIZIONE
LE DIETE NON ESISTONO

La dieta universale, quella che va bene per tutti, non esiste. Ognuno di noi è diverso: i nostri fabbisogni nutrizionali sono differenti, tutti noi abbiamo specifiche esigenze. Parola del nutrizionista Valerio Galasso, già coautore di *Spizzichi e bocconi* con Erri De Luca: un manuale che insegna a uscire dagli schemi per imparare ad ascoltare il nostro corpo, valutare le nostre necessità e svolgere una corretta manutenzione del nostro organismo. Attraverso l'alimentazione (*Gribaudo, 160 pagine, 14,90 euro*).

GUIDA
VINO NATURALE PER TUTTI

Alice Feiring è da anni la paladina del mondo dei vini naturali, un settore in fortissima espansione e sempre più riconosciuto dai bevitori. Nel libro, in uscita ora in versione tascabile, spiega anche agli inesperti, che cosa sono i vini naturali (quelli ottenuti da viti coltivate in modo sostenibile e realizzati con fermentazione spontanea del mosto), come si producono e come si degustano (*Slow Food Editore, 176 pagine, 12 euro, dal 29 marzo*).

Dopo il «W Villadorata Country Restaurant», la cuoca stellata inaugura, sempre a Noto, «Viva Il Bistrot»: piatti mediterranei nel cuore barocco della Sicilia, con cibi dei presidi slow food

VIVIANA VARESE, RITORNO IN SICILIA

di
Alessandra Dal Monte

Tutto merito di quei raggi obliqui che si riflettono sui palazzi, illuminando ogni cosa senza mai accecare lo sguardo. A rapire Viviana Varese, chef stellata di «Viva» a Milano, al punto da decidere di creare in Sicilia una seconda società, è stata la luce di Noto. La famosa *ma-lìa*, l'incantesimo, come si dice lì, che ti impedisce di andartene. E infatti ora oltre al «W Villadorata Country Restaurant», aperto l'anno scorso a pochi chilometri dalla città, Varese inaugurerà il prossimo 6 aprile anche «Viva Il Bistrot», un ristorante di cucina mediterranea dentro uno degli edifici più belli di Noto, il settecentesco e ovviamente barocco palazzo Nicolaci. Entrambi i locali fanno parte del neonato Vim Group, gruppo fondato da Varese insieme ai due resident chef dei progetti siciliani, Matteo Carnaghi (a Villadorata) e Ida Brenna (al Bistrot). Il format? Piatti ispirati alle cucine del Mediterraneo e alla dieta mediterranea. Quindi pochissima carne, molti legumi, molte verdure, pesce. Note agrumate, marinature, tanto pomodoro. E poi spezie, influenze e contaminazioni dai Paesi bagnati dallo stesso mare. Irrinunciabile la pizza fritta, omaggio alle origini campane della chef. Anche il vino, scelto dalla sommelier Valentina Rizzi, avrà un ruolo centrale. E non sarà solo italiano o francese: Grecia, Marocco, Spagna arricchiranno la carta. Tra dehors e interno i coperti saranno 70: si potrà pranzare solo nei fine settimana, per il resto l'apertura sarà serale. I piatti? A base di materie prime locali ed eccellenti, tutte presidi Slow Food. Continuerà anche qui la collaborazione già attiva al Villadorata con la cooperativa Si può fare, che inserisce soggetti svantaggiati nel mondo del lavoro attraverso l'agricoltura. Molti dei vegetali presenti nel menu — arance, limoni, insalate, scarole, verze, erbe aromatiche e la frutta per i sorbetti — proverranno dall'orto che la cooperativa gestisce vicino al Villadorata Country Resort, e che rifornirà entrambi i ristoranti. Per quanto riguarda l'ambiente del Bistrot, bisogna immaginarsi gli archi e le campate in pietra sedimentaria, tipica delle costruzioni barocche siciliane, abbinati a lampade e arredi di design, dalle sedie ai tavoli, fino al bancone anni Cinquanta. Inoltre il Bistrot ospiterà le opere di artisti locali e internazionali, che saranno anche in vendita. L'idea è che il ristorante rappresenti uno spazio espositivo permanente, quasi la continuazione della galleria Spazionoto di Paolo Perrelli, «vicina di casa» del Bistrot. L'obiettivo dei due luoghi, insieme, è la riqualificazione della strada (via Pirri) all'insegna dell'inclusione, della socialità, della diversità e del divertimento. Passando, perché no, dal cibo.

«Viva Il Bistrot»
via Pirri, Noto
(Siracusa)
www.vivavivianavarese.it

PARIGI

I «JÒIA BUN» DI DARROZE

La chef francese Hélène Darroze, tre stelle Michelin al «The Connaught» di Londra, aveva aperto a Parigi un servizio delivery di hamburger durante la pandemia, poi chiuso. Ora ha trovato lo spazio per rimetterlo in piedi, con tanto di posti a sedere, a pochi metri dal suo bistrot parigino «Jòia». Ecco quindi «Jòia Bun», simile a un diner americano, con cucina a vista, bancone e bar, hamburger con ingredienti 100 per cento francesi e stagionali (i prezzi variano dai 14.5 euro della versione base ai 45 della più costosa), pane e salse fatti in casa, seguendo le ricette tradizionali dei Paesi Baschi, terra d'origine della chef, sette varianti per il panino (manzo, wagyu, pollo, pesce e vegetariano), tre tipi di insalate. Il tutto accompagnato da patate fritte con rosmarino e formaggio di pecora. Dessert? Pudding, gelato e maritozzi. *(a.d.m.)*

«Jòia Bun», 16 Rue de la Michodière, Parigi

MANTOVA

RENATO BOSCO, BAKERY-PIZZA

Si chiama «Le forme del sapore» la «bakery-pizza» che il maestro veronese dei lievitati Renato Bosco ha appena aperto al Mantova Village, il centro commerciale del marchio Land of Fashion. Gli ospiti potranno assaggiare la famosa pizza Crunch e DoppioCrunch, caratterizzata da un impasto particolarmente croccante, la pizza tonda a fermentazione naturale, rivisitata con un cornicione voluminoso, e la leggerissima Aria di pane, a base di pasta madre. Si tratta del primo di quella che sarà una catena di negozi, realizzato col supporto di F Retail, azienda riminese già da tempo partner di Bosco. Lo spazio del locale è diviso in tre: banco, «cruncheria» e sala degustazione. L'obiettivo è avvicinare non solo il pubblico italiano ma anche quello internazionale alla pizza gourmet, con ingredienti di qualità e un impasto impeccabile *(a.d.m.)*.

«Le forme del sapore», via Biagi, Bagnolo San Vito

In alto, la piscina della Spa con vista e il villaggio di Mascognaz. A sinistra, l'interno della tipica costruzione «Rascard»

MASCOGNAZ

Villaggio di baite Walser a 2.000 metri d'altezza, propone un'eleganza d'altri tempi. Tra spa con piscina panoramica e (discrete) presenze vip

di **Angela Frenda**

Amo gli alberghi remoti. Quelli in cui si perde la cognizione del tempo e dello spazio. In cui ci si ritrova lontani, ma ci si avvicina tanto a noi stessi. Ed è esattamente quello che accade nell'hotel di cui vi parlo questo mese: Hotellerie de Mascognaz. In Valle D'Aosta, precisamente Val d'Ayas, sopra Champoluc. Uno di quei luoghi particolarmente suggestivi e fuori dal mondo, frequentato (in gran segreto) da vip come Carla Bruni con Sarkozy, Alessandro Baricco e tanti altri. Una storia che comincia nel 1300. A quel tempo il villaggio si chiamava Mascognia. Di quell'epoca l'hotel ha cercato di conservare tutto, anche l'attitudine a non addomesticarlo troppo. Insomma, armatevi di buoni scarponcini se c'è la neve, perché nessuno vi renderà i percorsi più semplici. Proprio come se foste in un villaggio del 1300. Ma è proprio questo il bello. Essere in un luogo ai confini della realtà: arrivarci non è comodissimo. Una strada sterrata sale da Champoluc sino a Mascognaz e vi porterà una jeep dell'hotel. Ad accogliervi un agglomerato di strutture Walser caratteristiche e tradizionali, immerse tra prati e monti. Siamo a duemila metri. La cosa più bella sarà il silenzio che vi circonderà, quasi irreale e sempre meno scontato nella vita che facciamo ogni giorno. Poi, il resto saranno piccoli dettagli, fatti di passione. Dalla direttrice, Luisella Montoli, figura fondamentale della struttura, al maître Ettore Sfregola. Due persone che gestiscono questa struttura con un'attenzione davvero rara di questi tempi. Sono loro che vi prenderanno per mano e accompagneranno nel vostro soggiorno. Tutto è lì per farvi sentire coccolati. La struttura è meravigliosa, sia d'estate sia d'inverno. Tra torrenti, montagne e alpeggi. E poi c'è lei, la SPA, con vista ghiacciaio. Mani sapienti sapranno prendersi cura di voi, con prodotti naturali al cento per cento. Che vogliate fare una nuotata nella piscina con vista, o regalarvi un trattamento con gli oli caldi essenziali, sappiate che rischierete di perdere la cognizione del tempo e dello spazio (ma non è questo, d'altronde, che cercavate?). E poco importa che Champoluc sia a pochi minuti di jeep. Nulla vi apparirà più attraente come starvene nel vostro chalet a sentire della buona musica, leggere un libro o passeggiare a 2000 metri. Il villaggio, di cui parte maggioritaria è l'Hotellerie de Mascognaz, è composto infatti da baite, all'interno di ognuna delle camere o suite. La struttura non è quindi il solito hotel, ma una sorta di alloggi stile residence, però di una bellezza inaudita. Oltre alle camere e agli spazi comuni, qui si possono organizzare anche cerimonie o feste. La ristorazione è pensata per non farvi mai desiderare di scendere giù in paese. Il cibo è buono e la sala cerca di essere davvero accogliente. Certo, un luogo così eccezionale secondo me può ambire anche a un'offerta gastronomica che competa con le grandi esperienze gourmet degli stellati. Diciamo che questo è un augurio che facciamo a questo luogo iconico visto che qualità e passione ci sono eccome. E il cibo, oramai si sa, rappresenta per molti viaggiatori *foodie* almeno metà dell'esperienza di viaggio sulla base della quale decidono di partire o di prenotare la loro vacanza. Dunque poiché questa struttura è davvero unica nel suo genere, crediamo che possa aggiungere anche questa freccia al suo arco così variegato e ricco di suggestioni. Per il resto, se volete provare qualcosa che non ha nulla di simile in giro per l'Italia, prenotate subito questo hotel. Che poi hotel non è, ma è più casa in senso allargato. Portatevi un buon libro. Preparatevi a sorseggiare un bicchiere di vino mentre il tramonto scenderà sul vostro chalet. E sognate. Perché se non è questo, il viaggio, cosa altro è?

Sopra, una saletta del ristorante con cucina locale aperto sia a pranzo che a cena. Sotto, lo chef Andrea Croveri

LE 5 TAPPE IMPERDIBILI

di **Angelica Carrara**

«CAMPO BASE»
Ristorante in quota. «Raviolo solo gioie», ripieno di Highland da allevamento bio, burro al timo e scaglie di Gran Gessato d'Ayas *(località Mont Ros)*

«LA MAISON DE L'APERÒ»
Drink a base di prodotti bio. Avete mai assaggiato un Negroni al pino? Lounge bar all'interno dell'eco hotel Au Charmant Petit Lac *(route Ramey, 50, Champoluc)*

MACELLERIA IVO FOSSON
Mocetta, lardo e tome d'alpeggio. Oltre alle carne di allevamenti propri *(via Chanoux, 1, Antagnod)*

L'AGRIFOGLIO
Boutique gastronomica. Focaccia, paste di meliga, torta alle mele e yogurt a km zero *(via Vollon, 21, Brusson)*

MARISPORT
Abbigliamento sportivo dal 1997. *(route Ramey, 6, Champoluc)*

Le mille bollicine di Bruno sono cool e anticonformiste

IL NUOVO ARRIVATO DELLA FAMIGLIA V8+ È UN EXTRA BRUT PROSECCO DOC E SI PREANNUNCIA GIÀ ESSERE UN VERO DIVO

È presente in ogni occasione importante, dal compleanno alla laurea, accompagna le serate liete con gli amici o le cene romantiche a lume di candela, così come gli eventi ufficiali e istituzionali; il Prosecco è uno dei vini italiani con alle spalle la storia più lunga e che non smette di sorprendere persino i palati più esigenti. Questo è dovuto soprattutto a una nuova generazione di enologi che è stata capace di reinterpretare quest'antichissima arte senza tradirla.

GLI STORYTELLER DEL PROSECCO
Uno dei tanti meriti che il brand di Prosecco V8+ ha avuto è stato quello di porsi l'obiettivo di avvicinare il mondo dell'enologia, la sua complessità di valori, il patrimonio di saperi e l'amore trasfuso nei lunghi filari di vigneti, a dei fruitori che non fossero già esperti o appassionati. Il Prosecco è uno dei vini più apprezzati al mondo, eppure pochi conoscono a fondo questo meraviglioso prodotto. Per questo la sfida è stata trovare una narrazione che ne facesse apprezzare le molteplici qualità senza entrare troppo nei tecnicismi. Da qui la definizione di storyteller del Prosecco, che corrisponde a un modo semplice di raccontare una tradizione che affonda le sue antiche radici tra i vigneti della pianura veneta e quella friulana, in mezzo alle colline di Valdobbiadene. A questo si aggiunge una tecnica di produzione fatta di precisi processi di spumantizzazione che nobilitano, attraverso un'attenta selezione di lieviti, l'uva Glera, all'origine materia prima povera. Ne sono emersi nuovi sentori e profumi declinati in una linea di prosecchi molto versatile, descritta e spiegata in modo divertente, oltre che molto sorprendente.

IL NUOVO ARRIVATO È BRUNO
Fino a poco tempo fa la linea di prosecchi di V8+ era rappresentata da sette etichette, ognuna identificata da un colore esclusivo. Ancora oggi ogni bottiglia si veste di un nuovo design a testimonianza di uno spirito fresco e goliardico che si estende anche al nuovo nato della famiglia V8+. Come i suoi fratelli maggiori, è stato battezzato con un nome proprio, Bruno è l'extra brut dai sentori fruttati e vivaci del lime e della mela verde a cui non manca un leggero residuo zuccherino, quasi impercettibile. Un vino che omaggia uno degli storici produttori di Prosecco: il vignaiolo Bruno, appunto, che coltivava insieme alla sua famiglia i vigneti da cui proviene l'uva Glera con cui si produce questo meraviglioso vino. Anche Bruno vanta un suo specifico colore ed è un viola super trendy, originale e anticonformista. Una tonalità che ben si sposa con le caratteristiche di questo nuovo Prosecco e che porta a quota 8 le referenze del brand aggiungendo un preciso significato simbolico al nome.

INSTAGRAM SCOUTING

di **Irene Berni***

LA FOTOGRAFA SVEDESE CHE CATTURA LE CASE DEL MONDO

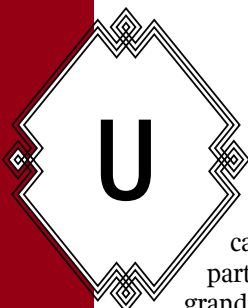
Quando incontro un profilo esteticamente affascinante mi domando sempre quale siano il passato e la formazione di chi lo cura. Essendo un'autodidatta in tutto, provo un po' di sana invidia per chi è nato in famiglie di creativi e ha approfonditamente studiato tutto ciò che amo: design e fotografia. @annamalmbergphoto (Anna Malmberg) è una di queste. Nata e cresciuta nel nord della Svezia da genitori artisti, a soli 14 anni suo padre le costruì una stanza oscura in casa per sperimentare lo sviluppo. Una volta maggiorenne, si è trasferita a Stoccolma per iniziare i suoi studi di fotografia, fotoincisione e comunicazione fotografica. È stata assistente di diversi fotografi (come il celebre Lennart Nilsson). Poi ha lavorato a Parigi per matrimoni, moda, interni, editoriali e home tour in tutto il mondo. Nel 2014 è tornata a Stoccolma con il compagno francese e il figlio Sonny Lou. Lì ha conosciuto la stilista @Mari.Stenghielm con cui condivide la passione per la decorazione, la luce, i materiali naturali, i viaggi. Insieme scattano e condividono pubblicità e interni da sogno. Trovo sia una fortuna poterle ammirare nei dietro le quinte e nei loro momenti creativi (è anche una bravissima pittrice). Dal 2020 Anna e la sua famiglia hanno seguito il loro sogno di vivere in un clima più caldo, vicino alla natura. Si sono trasferiti in una vecchia casa arredata con grande semplicità e gusto in un villaggio nel sud della Francia. Nel profilo di Anna, oltre al suo lavoro si possono ammirare scorci di vita da film condivisa con il compagno @agaveroadhats, un artigiano di cappelli fatti a mano. Seguirla è come guardare una serie hippie anni '70, che profuma di arte e libertà.

*Cuoca e stylist, gestisce il b&b Valdirose

Una stanza originale con il piano di lavoro che si sviluppa intorno alle pareti per poi allungarsi al centro. Perfetto per organizzare aperitivi in piedi con gli amici. I mobili? In un coraggiosissima tinta

Le ante dei pensili e dei mobili, laccate con una finitura opaca, sono caratterizzate da una piccola cornice a rilievo, essenziale ma utile per aggiungere movimento. Il piano invece è in HPL color avorio: un materiale resistente e adatto a chi non vuole avere problemi di manutenzione

UNA PENISOLA AZZURRO POLVERE

Testo e foto di **Clara Bona**

Una cucina chiara e spaziosa, che si sviluppa intorno a una penisola centrale che ospita i fuochi a gas e la cappa integrata nel piano. Il progetto è partito proprio dal desiderio di avere un grande bancone di lavoro, con tanta superficie a disposizione per preparare, affettare e impiattare. Perché chi abita in questa casa ama cucinare, organizzare cene e invitare tanti amici. La scelta è stata quindi di attrezzare lo spazio con un piano che gira lungo le due pareti principali e che al centro si allunga per diventare un comodissimo piano d'appoggio, perfetto per gli aperitivi in piedi (in HPL color avorio: un materiale resistente e particolarmente adatto per chi non vuole avere problemi di manutenzione, anche se non ci si devono appoggiare pentole bollenti). Per sfruttare al massimo anche lo spazio contenitivo, sopra ai mobili sono stati aggiunti due pensili simmetrici e con luci a led integrate, molto utili per illuminare il piano di lavoro. Le ante dei pensili e dei mobili, laccate con una finitura opaca, sono caratterizzate da una piccola cornice a rilievo, essenziale ma utile per aggiungere movimento e creare un sottile gioco di luci e ombre. Sul bancone scendono invece tre lampade di design nordico color corda, dalla forma essenziale e geometrica: oltre a creare un bellissimo effetto di luci quando intorno è tutto buio, contribuiscono a dare un ritmo compositivo all'ambiente. Il pavimento, in rovere posato a spina italiana, è lo stesso che riveste i pavimenti di tutta la casa. Ma il dettaglio che colpisce di più è sicuramente il colore: un azzurro intenso, scelto in una tonalità campionata su richiesta e selezionata dopo aver realizzato diverse prove. Un colore insolito, che la rende completamente diversa dalla maggior parte delle cucine in produzione: le ultime tendenze infatti prediligono i toni più neutri, come il legno o il bianco e nero. Certo, per scegliere una tinta forte ci vuole un pizzico di coraggio: non bisogna aver paura e ci si deve lanciare, vincendo il timore di stufarsi. Chi osa di solito poi ne è contento, perché le scelte che ci corrispondono, anche se audaci, sono quelle capaci di regalarci più soddisfazione e di creare uno spazio a nostra misura.

La zona del pranzo, arredata con un grande tavolo in legno naturale, è separata dalla cucina da una grande vetrata in legno bianco di sapore nordico, completamente apribile, che permette di creare, quando lo si vuole, un unico grande ambiente

*Architetto e giornalista, ha fondato Studio '98 a Milano

VINITALY

I 10 APPUNTAMENTI IMPERDIBILI

Dalle grandi degustazioni agli incontri per appassionati. La Fiera di Verona ospita dal 2 al 5 aprile la 55esima edizione del Salone del vino. In programma anche gli eventi nello stand di *Cook*

di **Alessandra Dal Monte**

Vinitaly, edizione numero 55: il Salone internazionale del vino e dei distillati dedicato agli operatori del settore sta per cominciare alla Fiera di Verona, dal 2 al 5 aprile prossimi, preceduto sabato 1 aprile da OperaWine, la degustazione-evento con i 130 migliori produttori italiani selezionati da *Wine Spectator*. Cosa aspettarsi dalla settimana del vino veronese? Intanto, i numeri: 100mila metri quadrati di spazio espositivo, 17 padiglioni, più di 4mila aziende in rappresentanza di tutto il made in Italy e da oltre 30 Paesi. In Fiera ci saranno anche il focus sul Bio, l'International wine hall, le sezioni Vinitaly Mixology e Micro Mega Wines, i Grand Tasting con gli esperti più importanti e le occasioni di incontro tra buyer, aziende, Consorzi, riviste internazionali. Oltre 70 le degustazioni previste (prenotabili su *vinitaly.com*). I sommelier per passione possono entrare domenica 2 aprile e mercoledì 5 aprile. I winelover invece hanno a disposizione il programma di Vinitaly and the city, il percorso di wine talk, tasting, mostre ed eventi nei luoghi più rappresentativi della città come Piazza dei Signori, Cortile Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale. Per il secondo anno anche *Cook* e il *Corriere della Sera* avranno il loro stand in Fiera, per accogliere personaggi del mondo del vino, del cibo e dello spettacolo e approfondire con loro i temi più attuali.

Una degustazione guidata al Vinitaly

1

LA SCELTA DI «WINE SPECTATOR»

OPERA WINE, I 130 VINI NELL'OLIMPO

Sabato 1 aprile dalle 14 alle 17 al Palazzo della Gran Guardia di Verona va in scena Opera Wine 2023, la selezione delle migliori bottiglie italiane secondo *Wine Spectator*. L'evento, nato nel 2012 dalla collaborazione di Veronafiere e Vinitaly con la prestigiosa rivista americana, battezza ogni anno i Finest Italian Wines: cantine da tutta la Penisola, diverse tra loro, con in comune la qualità. *Solo su invito*

2

GRAND TASTING/1

REIMMAGINARE I NOSTRI BIANCHI

Lunedì 3 aprile dalle 11 alle 12.30 l'unico Master of Wine italiano, il 38enne toscano Gabriele Gorelli, presenta 12 vini bianchi italiani con grande potenziale, alcuni già affermati e iconici, altri emergenti e molto interessanti. L'idea di fondo è che abbiano una grande componente identitaria, da valorizzare anche nel racconto. Sala Tulipano (Palaexpo). *Ingresso a pagamento*

3

GRAND TASTING/2

L'ITALIA NEL MONDO GRAZIE A 10 AZIENDE

Martedì 4 aprile il presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella, insieme al vicedirettore e *wine critic* del *Corriere della Sera* Luciano Ferraro, presenta i 10 vini e i 10 produttori che hanno reso grande l'Italia nel mondo del vino, portando ovunque all'estero i propri capolavori enologici. Dall'Amarone al Trentodoc, dal Soave al Brunello. Dalle 15 alle 17 nella Sala Argento (Palaexpo). *Ingresso a pagamento*

4

WINE2DIGITAL/1

LE DONNE ICONICHE DELLE BOLLICINE

Dopo il successo della degustazione dell'anno scorso con le donne iconiche del vino italiano, quest'anno Stevie Kim, fondatrice di Wine2digital, e Alison Napjus, *wine critic* di *Wine Spectator*, si concentrano sulle donne iconiche delle bollicine nostrane. Napjus racconterà le storie delle produttrici e guiderà la degustazione. Martedì 4 aprile, 9.30-10.30 (Palaexpo). *Ingresso su registrazione*

5

VINITALY AND THE CITY/1

MASTERCHEF, IN CUCINA CON EDO

Tra i tanti appuntamenti del Vinitaly and the city, il «fuorisalone» che accende la città tra degustazioni, visite guidate a luoghi storici e talk, ecco spuntare la presentazione del libro *Daje! La mia cucina senza confini*, scritto dal vincitore di MasterChef Edoardo Franco e pubblicato da Baldini&Castoldi. Lunedì 3 aprile alla Loggia Fra Giocondo dalle 18 alle 19:30. *Evento pubblico gratuito*

6

INIZIATIVA SPECIALE

DRINK WITH LOVE ASSAGGI&BILIARDINO

Un approccio democratico al vino, informale ma di qualità, lontano dai luoghi comuni. A 100 metri dalla Fiera enoteche e aziende produttrici che condividono questi valori, come Cantina Urbana, Formiche, Cerminara e altri si mettono insieme per offrire degustazioni, cibo, musica e biliardino, dal 2 al 4 aprile al Musical Box di via dell'Artigianato. Dalle 16 e dalle 20.30. *Su invito*

7

DAL 2 AL 5 APRILE

«COOK», ALLO STAND OSPITI E INTERVISTE

Come l'anno scorso, anche quest'anno *Cook* e il *Corriere della Sera* saranno presenti al Vinitaly con uno stand ad hoc (in galleria tra i padiglioni 6 e 7) che accoglierà ospiti, produttori, personaggi del mondo del vino, ma anche dell'alta ristorazione e dello spettacolo. Molte le interviste di approfondimento in programma e le pillole pensate per i social. *Ingresso con biglietto della Fiera*

8

WINE2DIGITAL/2

CANTA CON JOE BASTIANICH

Una sorta di presentazione interattiva: domenica 2 aprile alle 17 il ristoratore, vignaiolo, personaggio televisivo e soprattutto musicista Joe Bastianich presenterà *Il grande racconto del vino italiano*, il suo ultimo libro che esplora la storia, il territorio e le personalità di questo settore. I più coraggiosi tra il pubblico potranno cantare — e degustare — con lui (Palaexpo). *Ingresso su registrazione*

9

VINITALY AND THE CITY/2

TOUR GUIDATI TRA ARTE E STORIA

Chiese, musei, palazzi: fino al 3 aprile Vinitaly alcuni luoghi normalmente inaccessibili o poco noti di Verona saranno visitabili insieme a una guida, a caccia dell'antico legame che unisce arte e vino. Un viaggio nella storia e nella bellezza. Mentre nel Cortile Mercato Vecchio andranno in scena ogni giorno dei wine talk divulgativi per il grande pubblico. *Eventi gratis su registrazione*

10

WINE2DIGITAL/3

VITICOLTURA FUTURA: QUALI VITI RESISTONO

Un seminario avanzato di approfondimento tenuto dal professor Attilio Scienza, uno dei massimi esponenti accademici dello studio sul vino italiano, che condividerà alcune riflessioni sulle coltivazioni del futuro e sulle viti resistenti, tra cambiamento climatico, Dna e falsi miti sulla «purezza» da sfatare. Lunedì 3 aprile dalle 9 alle 10 (Palaexpo). *Ingresso su registrazione*

Il progetto della storica cantina Bertani di Grezzana (Verona) per far conoscere il rosso della Valpolicella Classico e 43 annate che attraversano 6 decadi, dal 1958 al 2013. Il volume, pensato per ristoratori, appassionati, collezionisti e importatori, è curato dal Master of Wine Nick Jackson

«THE LIBRARY» L'ENCICLOPEDIA DELL'AMARONE

di **Angelica Carrara**

Si dice che l'Amarone sia un vino senza tempo. Quale, allora, se non il re delle etichette venete da invecchiamento potrebbe costruire il mito, e il sogno, del nettare immortale? La sua testimonianza migliore si trova in una biblioteca: «The Library». La più profonda del tempo della Valpolicella realizzata dalla storica cantina Bertani. Una monografia enciclopedica che è il racconto non solo di un vino, ma di un territorio, dei suoi cambiamenti di clima e di gusto. Una storia enoica secolare. Un patrimonio custodito nella cantina Bertani di Grezzana (Verona) fin dal 1958 che, quasi un secolo dopo la sua nascita (era il 1857 quando i fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani fondarono la cantina passata sotto il controllo di Angelini Industries dal 2011), si legge anche in un libro. Un progetto editoriale che è un'ode alla conoscenza e all'educazione di un vino unico come l'Amarone Bertani curato dal Master of Wine Nick Jackson. L'ex buyer di Sotheby's, e grande esperto di fine wines, ha selezionato 43 annate, di cui 27 tutte acquistabili, e raccontato in uno speciale diario, a suon di note di degustazione e riferimenti storici, quello stile inconfondibile che persiste negli anni.

«Passeggiando in cantina con i colleghi e ammirando le bottiglie dell'Amarone (dal valore di circa 20 milioni di euro, *ndr*) che spaziavano attraverso 48 annate, dalla prima del 1958 all'ultima del 2013 che andrà in circolazione tra qualche mese — spiega Ettore Nicoletto, presidente e amministratore delegato di Angelini Wines & Estates — ci siamo chiesti: come valorizzarle? Così oggi sono 600 i volumi che stiamo consegnando a tutti gli stakeholders: wine lovers, clienti, importatori, distributori e ristoratori». Un progetto che è un'evoluzione culturale dalla portata ancora più ampia e proiettata nel tempo, appunto. «Abbiamo già cominciato con le degustazioni di tutta la verticale con la più alta sommellerie italiana ed estera. Presto inizieremo un percorso itinerante che ci porterà con le annate più espressive a raccontare la storia di Bertani attraverso l'Amarone della Valpolicella Classico nel mondo, prima la Germania, poi gli Stati Uniti e a seguire il Giappone». Il prossimo passo? «Riattivare la Bertani Academy: vogliamo portare i nostri clienti più importanti dove nasce l'Amarone, nella Tenuta di Novare. Nel mezzo di una conca verde i vigneti si alternano ai boschi di faggi, querce, cedri del Libano e agli ulivi, lì, dove noi produciamo dalle 60 alle 65 mila bottiglie ad annata».

Ogni bottiglia è come una capsula del tempo. «È un po' come raccontare la storia di Bertani attraverso il suo prodotto iconico. Una narrazione che passa attraverso una serie di fatti accaduti in Italia e nel mondo tramite un vino». Dunque, non solo una monografia ma la storia liquida di un territorio. Fatti, mutamenti, rivolgimenti climatici e stravolgimenti di gusto. Con una costante: la personalità precisa dell'Amarone della Valpolicella Classico Bertani. «Il racconto di 6 decadi fatto con un linguaggio che non parla in termini di "punteggi" come si è soliti fare quando si recensisce un vino ma di 4 dimensioni: esuberanza, delicatezza, armonia e finezza, perché ogni momento specifico porta a espressioni diverse sulla base dei caratteri distintivi di ogni annata. Il tutto legato da un file rouge: la riconoscibilità dello stile Bertani che è rimasto il marker del nostro Amarone».

Un'opera prima, per sempre in evoluzione, che ricorda come Bertani abbia mantenuto nel tempo salde le proprie radici nella Valpolicella, terra di grandi rossi che si immerge nelle valli attorno a Verona. «È un territorio in splendida forma. Ha avuto un piccolo arretramento di volume nel 2022, comprensibile dopo un 2021 molto buono che ci ha permesso una crescita di 10 punti percentuali». E presto, si spera, anche Patrimonio immateriale dell'umanità Unesco, riconoscimento tanto atteso dal Consorzio già entro il primo semestre del 2025. «È secolare, originale e rituale la tecnica dell'appassimento con la quale nascono i suoi grandi vini, come l'Amarone». E, a proposito di riconoscimenti, «a breve verrà formalizzato lo status di socio di Bertani all'interno del gruppo Altagamma», anticipa Nicoletto, classe 1963: «Purtroppo, un'annata non straordinaria per l'Amarone Classico, e quindi non presente in questa Library». Non è un problema per lui che è particolarmente innamorato dell'ultima, la 2013, in commercio tra qualche mese: «Rappresenta l'evoluzione enologica e stilistica che ha avuto Bertani in questi ultimi anni nella direzione di modernità e contemporaneità. Credo sia la sintesi perfetta del vino moderno. Un Amarone Classico di grande bevibilità. Il mio vino del futuro».

IL MARCHIO

Era il 1857 quando i fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani fondarono l'omonima cantina di Grezzana, in provincia di Verona. Dal 2011 Bertani è passata sotto il controllo di Angelini Industries

«In famiglia i soldi erano pochi, si risparmiava sul cibo». Il piacere per la cucina il comico milanese lo deve a Gualtiero Marchesi: «Un libero pensatore, con una visione artistica. La nostra amicizia? Grazie a un compromesso»

ENRICO BERTOLINO

GLI GNOCCHI

Sono il piatto del ricordo per Enrico Bertolino: «La specialità di mamma Carla insieme al vitello tonnato: ci teneva. Prima di tuffarli nell'acqua, lei li ripassava sulla grattugia. Una volta cotti, li affogava nel ragù: era una festa»

IL PANINO

Lo street food del tifoso nerazzurro: «Lo acquistavo fuori lo stadio di San Siro. A fine partita, con la vittoria dell'Inter in saccoccia, il filoncino alla salamella era godimento puro. Ma avevo un'altra età. Ora lo digerirei con valuta luglio»

LE OSTRICHE

Per molti sono tra i cibi più afrodisiaci. «Io, più cinico che romantico, le detesto. Se durante una cena a due lei le chiedesse, rilancerei con una bella impepata di cozze: costa meno e il risultato, a quanto pare, è lo stesso»

IL CHURRASCO

Edna è la moglie brasiliana che Bertolino ama alla follia «anche se siamo separati a tavola: ognuno, cioè, si prepara i piatti della propria tradizione. Di tanto in tanto mi concedo un churrasco, poi però torno a mangiare italiano: lo preferisco»

IL VINO

«Mamma e papà lo mettevano ovunque, anche nel brodo: ero nauseato dall'odore. Se oggi lo apprezzo è grazie al nonno. Amo i rossi corposi, ne so. Quando lavoravo in banca ho fatto un corso di sommelier: mi annoiavo»

IL COUS COUS

Quello di pesce, con crostacei e molluschi a piacere, il comico milanese lo scopre a Sciacca, in Sicilia: «Grato al mio lavoro che mi porta a viaggiare. In qualunque posto vada, c'è sempre una specialità che parla della nostra storia»

di **Chiara Amati**

«Il cibo? Lo specchio dell'esistenza, come i periodi di Picasso. Da bambino rifuggivo gli alimenti che a detta di mamma facevano bene — cervella fritta, fegato, verdure cotte — ma che sapevano di punizione. Oggi vivo un ritorno alle origini: non mangio frattaglie, le verdure sì. Nell'età di mezzo mi sono felicemente dato alla degustazione e capito che la cucina è arte». Classe 1960, milanese doc, Enrico Bertolino, comico e conduttore televisivo, reduce dal successo di «Instant Theatre» — formula di teatro di sua invenzione che parla di attualità e cambia ogni sera — con il cibo ha un legame profondo. Nel bene e nel male. Da bambino avrebbe voluto goderne di più. «Sono cresciuto in una famiglia di quel proletariato emergente che, però, dalle sabbie mobili non è mai emerso. Ho conosciuto la fame». Il ricordo più vivo? L'odore nauseabondo dei broccoli bolliti che si avvertiva ancor prima di entrare in casa. Un appartamento, nell'allora malfamato quartiere Isola, che sembra uscire da un romanzo di Daudet. «Solo che di romanzato nella mia giovinezza c'è poco. E la tavola non era godimento». L'elaborazione del gusto Enrico la attribuisce a Gualtiero Marchesi. «Lavoravo a Glob, su RaiTre. Volevo intervistarlo, lui nicchiava. Stipulammo un patto: avrebbe risposto alle domande se io avessi guardato il film "Il concerto", era un melomane. Gli feci il sunto, fu di parola. Mi introdusse in un mondo di sostanza e forma, di ricette ricreative del corpo e della mente e impiattamenti straordinari, frutto del suo ingegno libero. A cascata, ho stretto amicizia anche con alcuni dei suoi ragazzi: di Davide Oldani apprezzo la ricerca maniacale e il coraggio di accostare gli ingredienti con originalità. Ad Andrea Berton devo la (ri)scoperta del brodo come elemento principe che solletica i sensi». Oggi il broccolo non è poi così male per Bertolino e le lasagne non sono più le colonne d'Ercole della gastronomia: «Oltre c'è un universo. Le tournée diventano l'espediente per indagarlo con la troupe. Ci diciamo: "Per le 23 liberi tutti o le cucine chiudono (*ride*)". Poi si va nei locali tipici: rifugi per affamati di convivialità, cultura e tradizione».

COOK

SUPPLEMENTO DEL CORRIERE DELLA SERA

MARZO

ANNO 6 - NUMERO 3

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
FIORENZA SARZANINI
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale

ANGELA FRENDA

In redazione:

Isabella Fantigrossi (coordinamento magazine)

Chiara Amati

Wladimir Calvisi (coordinamento web)

Alessandra Dal Monte (coordinamento eventi)

Gabriele Principato

Lorenza Martini (grafico)

Ha collaborato:
Benedetta Moro

Art Director: MICHELE LOVISON

AVATAR DI STANLEY CHOW

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano
Registrazione Tribunale di Milano
n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821
PUBBLICITA'
CAIRORCS MEDIA S.P.A.
Sede operativa:
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841 - Fax 02-25846848
Referente: Diletta Mozzon
Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta
ISSN 2724-4474 (print)
ISSN 2724-394X (online)

G
Garofalo

IMPATTO ZERO
LIFEGATE
CO_2
PACKAGING CO_2
IMPATTO ZERO